饮食生活新提案

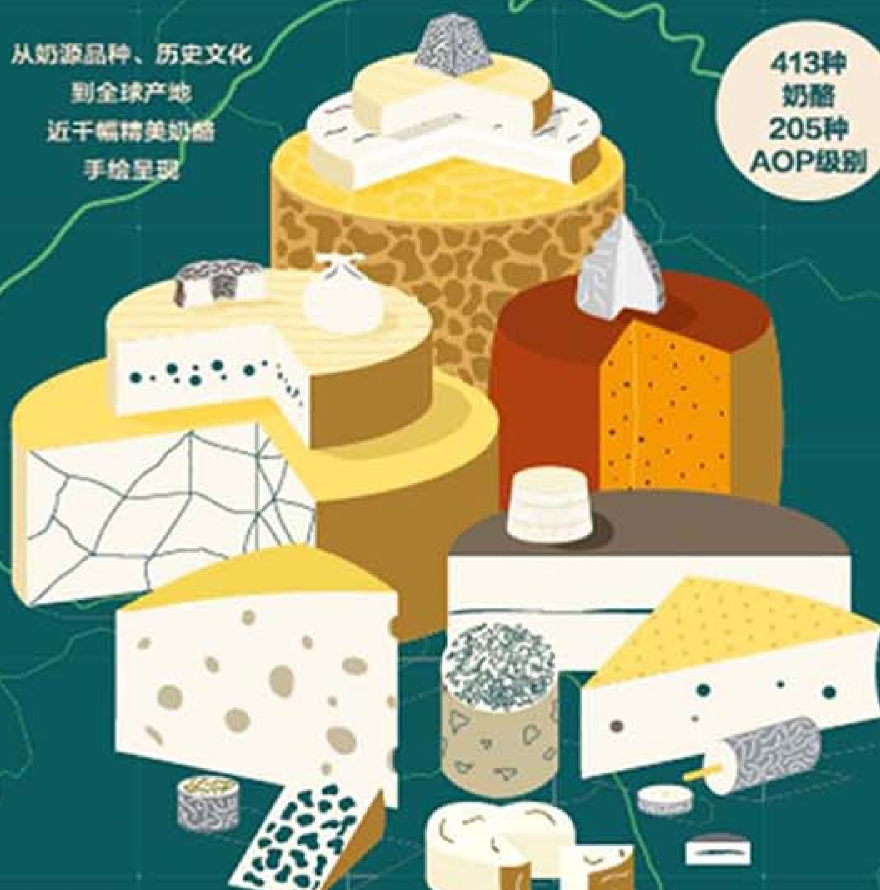
奶酪
原来是这么回事儿

L'ATLAS PRATIQUE DES FROMAGES

渊源 · 风土 · 搭配

从奶源品种、历史文化
到全球产地
近千幅精美奶酪
手绘呈现

413种
奶酪
205种
AOP级别



[法] 特里斯坦 · 西卡尔（Tristan Sicard）—著
[法] 亚尼斯 · 瓦卢西克斯（Yannis Varoutsikos）—绘
周劲松—译

中信出版集团

版权信息

书名:奶酪原来是这么回事儿

作者:[法]特里斯坦·西卡尔

绘者:[法]亚尼斯·瓦卢西克斯

译者:周劲松

ISBN:9787521704716

中信出版集团制作发行

1

奶酪的由来：历史与制作

奶酪时间简表

产奶的动物种类

牲畜的饲养

奶水，最根本的原材料

奶酪的制作

奶酪的11个家族

标签

标识

牲畜的饲养

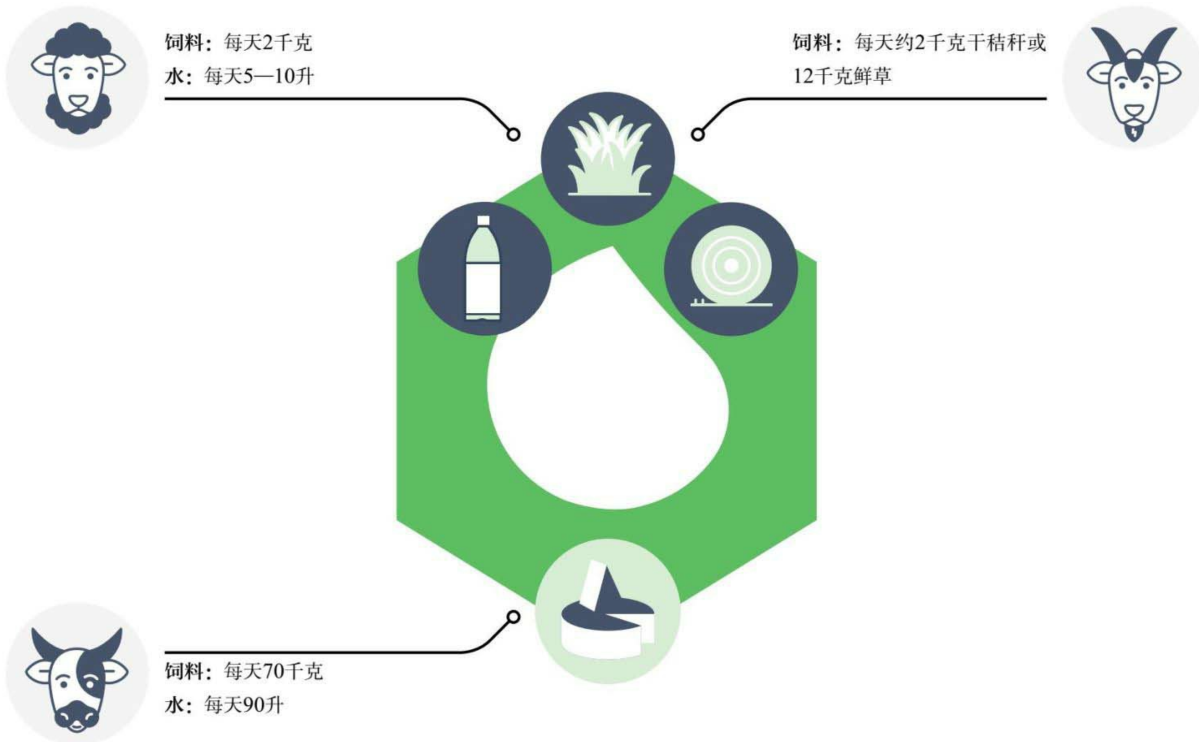
饲料的多样性和丰富程度对产奶动物的产奶品质有着直接的影响，因此也直接影响着奶酪的品质。

绵羊：以盐为自助餐

它以草为主食，也会食用干秸秆、豆类植物、玉米、青储饲料等。饲养户还会给它们提供足量的盐，让它们随意吃，因为这些饲料中缺少盐分。盐分会让绵羊胃口大开，分泌更多唾液，喝更多水，从而有助于绵羊的消化。绵羊本身就是一种对水需求量很大的动物。

山羊：草场中的幸福

从春季到秋季，山羊主要的食物来源是草场。到了冬季，饲料主要是干秸秆、脱水苜蓿、谷物玉米、小麦、大麦。与绵羊一样，饲养户也会摆上一个大盐块供山羊们舔食，尤其是天气很热的时候。



干草

干草是在茂盛季节收割的新鲜草经过在田地里晒干后打捆而成的。一捆大约70千克，存放后在冬季用于喂养牲畜。

青储饲料

青草小把收割后，存放在农场里的一个大储藏桶里，盖上帆布。在桶里会发生发酵作用来储存青草，从冬季可以喂养到春天。但青储饲料往往不推荐给家畜，因为青储饲料存在卫生隐患，可能会造成铅中毒、肉毒杆菌或李斯特菌中毒。

奶牛：每天**200**升唾液

它们是植食性反刍动物，也就是说，奶牛吃草、谷物、甜菜或树篱叶等植物。它们每天可以吃8小时，然后反刍大约10小时。它们也是喝水好手且喝得很贪心，因为每天奶牛要分泌200升唾液消化食物！它们的饲料主要是绿色干草（草、紫花苜蓿、油菜），特别是在气候良好的季节。夏天，很多奶牛会迁移到高山草场，有的则会到山谷中的草原。冬季，奶牛们多以干秸秆、豆类、谷物颗粒，以及青储饲料（虽然不是很推荐）为主食。

反刍过程

产奶类动物都是反刍动物。它们吞下青草，然后反复且长时间咀嚼，直到将植物转变为很稠的植物汁（糊状），最后被消化。这就是反刍过程。

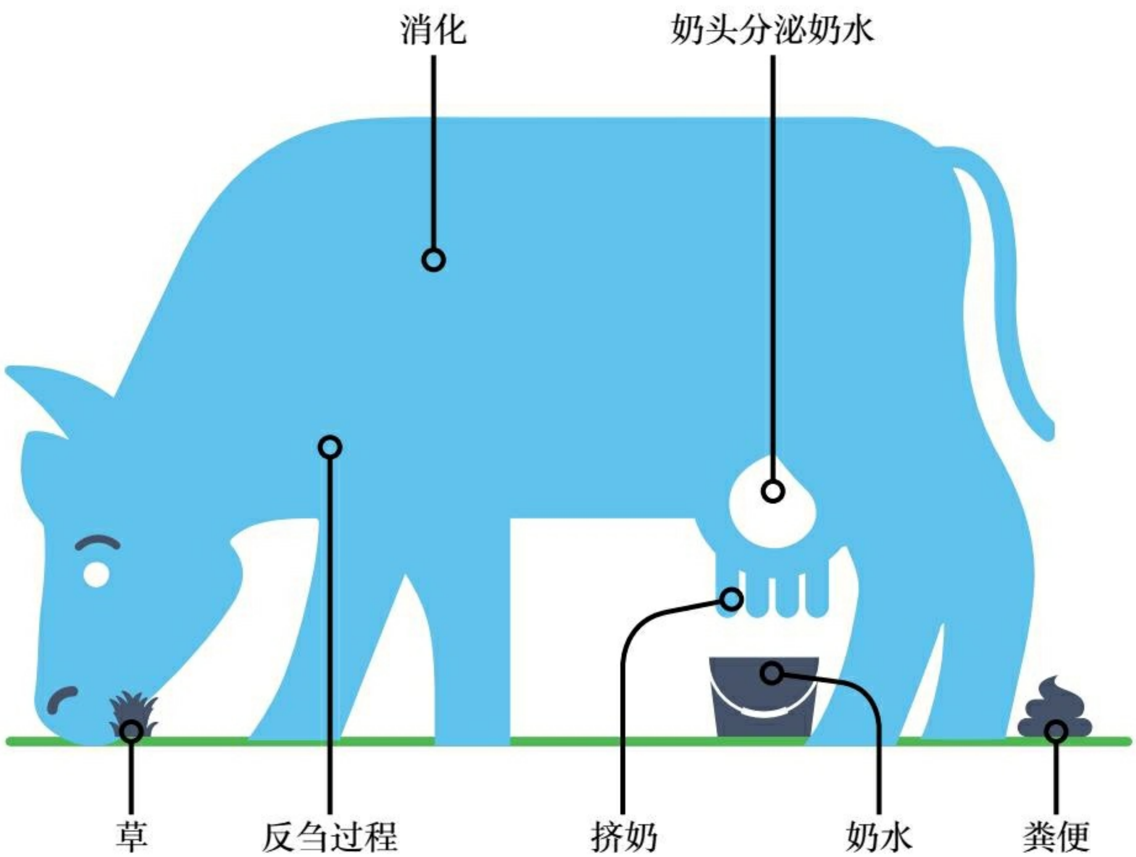
青草实际上要在动物的瘤胃和嘴之间往返几次，直到被研磨成糊状。反刍动物有四个胃，为的就是达到这个目的。

奶水，最根本的原材料

奶水是最根本的原材料：没有奶水，也就没有奶酪！正因为这两种产品彼此关联，法国政府在1988年出台政策做出相关保护规定，随后2007年欧盟通过了同样内容的法律。但是，奶水到底是什么呢？

奶的由来

奶是由反刍动物如山羊、绵羊、奶牛、母水牛产出的。但这些动物怎么就能吃了草转化成奶呢？



奶水在每个奶头的小叶部分（一种“小袋子”）形成（奶牛和水牛的乳房上有四个，绵羊和山羊有两个）。这些“小袋子”由血液供给。细胞利用血液转化出乳糖、脂肪、矿物质和维生素，还有水——奶水。当这些“小袋子”填满后，会有更大的一个“奶罐”来装。当反刍动物或者人工挤奶时，液体会从奶头流出。人工挤奶会有两种方式：手工或是机械挤奶。

hs 法律就是法律

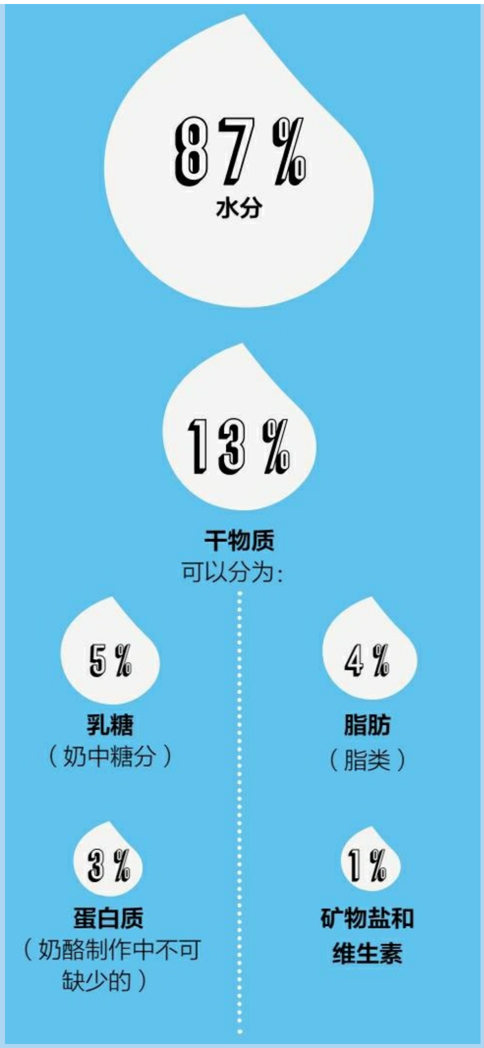
在法国，“奶酪”一词的定义是：通过奶凝结成牛奶、奶油或其混合物，然后沥水获得的发酵或者不发酵产品。（2007年4月27日，法令第2007-628号）

在欧盟境内，“奶酪”的定义为：专用于奶的衍生产品，包括制作过程中必需的添加元素，只是这些元素的使用目的不是全部或者部分替代奶的某一组成元素。（2007年10月22日，欧盟规定第1234-2007号）

通常用于工业生产的菜品或素食的“人工奶酪”“仿制奶酪”或“替代奶酪”，不能被简称为“奶酪”。

奶水的组成

一旦奶水从奶头挤出，它的成分就基本如下了：



所以当您买奶的时候，买得最多的其实是水分。事实上越是熟成的奶酪，包含的水分越少。

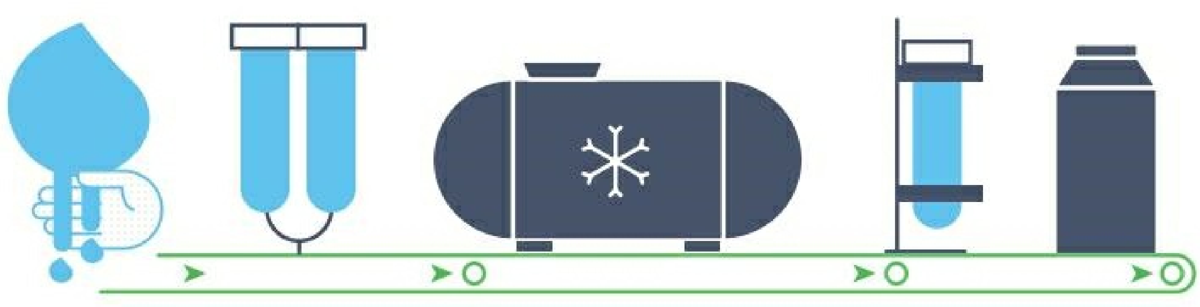
您知道吗？

为了产出1升奶水，奶牛的乳房必须过滤400升的血。

为什么奶水是白色的？

奶水，含有很多水和一些营养物质（脂肪、糖、蛋白质）。这些物质是不能溶于水的，所以只能是以无法被肉眼观察到的固态分子的状态悬浮在液体中。当光线试图穿过奶水时，这些分子将光线反射到各个方面——光线被衍射。另外，因为这些分子没有吸收任何颜色，衍射的光线返回来就是白色的，所以奶水是白色的。也正是出于这个原因，不同标准的奶，比如全脂、半脱脂和脱脂牛奶，不是同一种颜色，因为它们的脂肪含量不同。一瓶脱脂奶没有那么油腻，它的颜色就是泛蓝的。结论：奶水中的脂肪含量越高，颜色就会越白。

奶水的不同温度处理



生奶

如果奶水没有经过超过40℃的处理，就是生奶。那些保证奶水口感

的微生物群得以保存，因此生奶制成的奶酪通常会比其他奶酪口感更好。

经过微过滤的奶

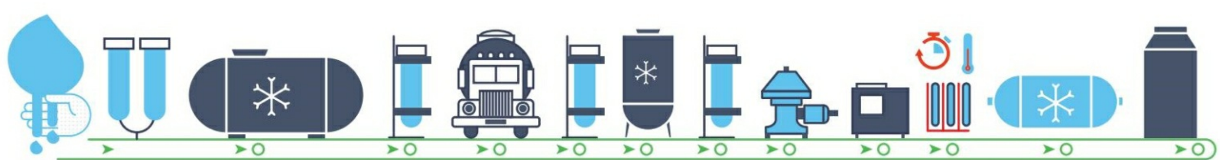
保鲜时间会比生奶更长些，而且在口感上要比经过巴氏杀菌法处理的奶更好。由于整个工艺流程比较昂贵，通常是食品厂家采用这种工艺处理自产的奶酪。

加温工艺

奶水会被加热15秒，加热温度控制在57—68℃之间。加热的目的是杀灭一些病毒细胞，同时又能保证奶水的生物指标和品质。用加热后的奶水制作的奶酪口感处于生奶和巴氏杀菌法处理的奶酪之间。

巴氏杀菌法处理后

奶水会被加热15秒，加热温度控制在72—85℃之间。这样做可以杀死那些改善奶水口感的微生物，超过90%的微生物群被破坏，奶水的质感也会改变。这样做的目的是保证产品的口感稳定又中性，更容易被大众接受，弱化“风土”特点。



灭菌奶

奶水会被加热2—5秒，温度是140—150℃。这就是所谓UHT（超高温度）工艺，所有的微生物群都会被杀死。很难（甚至不可能）用这种奶水制作奶酪！

奶酪的制作

从农场中取奶到奶酪熟成，这里介绍一下制作大部分奶酪的六大步骤。

1 挤奶和奶水的收集

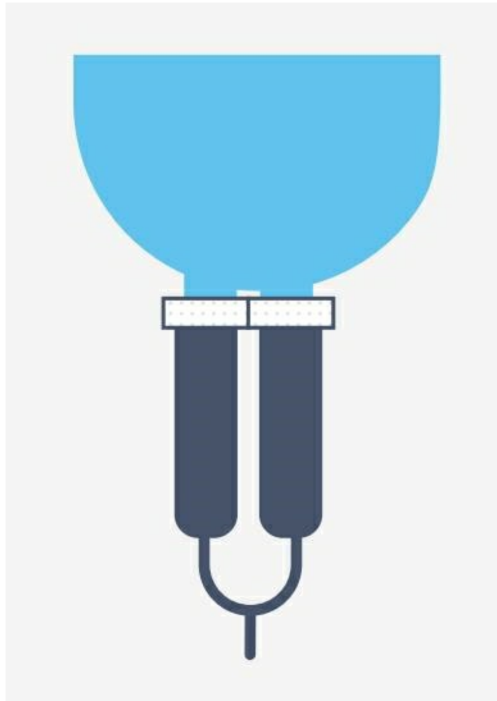
这个步骤有两种选项：



•奶水通过人工挤奶收集，随后直接在奶酪作坊加工制作。

•用机械挤奶器挤奶，然后装入带有温控设施的液体集装箱。液体集装箱的温度控制在3—4℃。随后液体集装箱会被运送到奶酪厂。

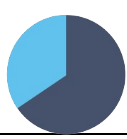
形成，味道相当酸。



2 凝乳过程

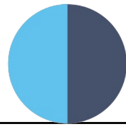
奶水是液态的，奶酪是固态的，从液态到固态，奶水需要一个凝乳过程。有三种凝乳方法：



8-36小时 

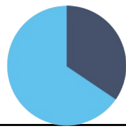
乳酸酶凝乳

奶酪生产者添加了比凝乳酶更多的乳酸酶。凝乳在8—36小时之间形成，味道相当酸。

45分钟至**4**小时 

混合型凝乳

奶酪生产者添加等量的凝乳酶和乳酸酶。凝乳会在45分钟到4小时之间形成。它的口感比较均衡，酸度适中且柔顺。

20-45分钟 

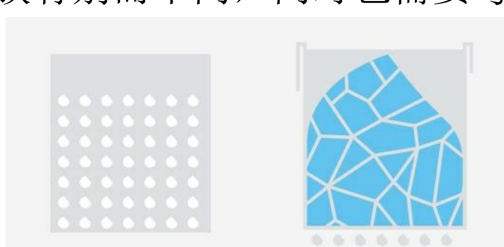
凝乳酶凝乳

奶酪生产者添加了比乳酸酶更多的凝乳酶。奶水会很快凝固（20—45分钟）。凝乳的口感更柔顺。

> 凝乳酶是什么？
>
> 它是由还未断奶的反刍动物的皱胃产生的物质，含有一种蛋白质（凝乳酶），这种蛋白质可以使奶水从液态转化到凝胶状。

3 成形过程

在这个过程中，奶酪有了最终形状，从此可以被识别。压制出的形状根据奶酪所属的家族有别而不同，同时也需要考虑凝乳的特性。



用亚麻网布及木圈定型

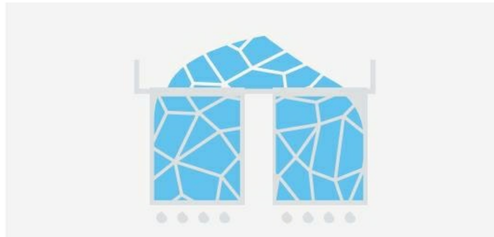
这种成形过程通常是用于那些经过压制的奶酪（无论是加热还是非加热的），比如孔泰奶酪、博福尔奶酪或者阿邦当斯奶酪。凝乳通常要比奶酪家族其他品种结实很多。

长勺定型

通常是手工完成的，但也有食品企业发明了有很多长勺的机器！这种定型方法在乳酸酶凝乳或者需要花皮奶酪时用得最多，比如诺曼底卡蒙贝尔奶酪。

模具定型

一般是将模具直接沉入到凝乳中。同时也要求凝乳比较结实，以免被模具压碎。



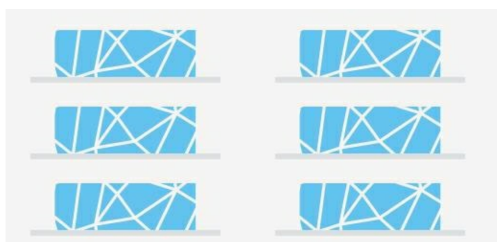
带分配器单层模具定型

有一个旋转分配器将凝乳均匀地分配到不同的单体模具中。第一个模具填满后分配器抹平模具表面，然后填入之后的模具。



带分配器多层模具定型

与单层模具的工作原理相同，不同的只是从单层改为多层模具。



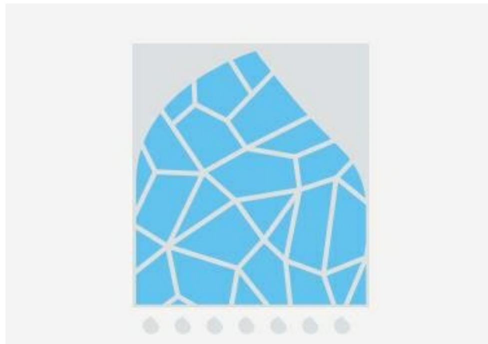
返回（或翻转）定型

将凝乳导入某一容器中，然后用机器抹平，容器盖上盖后翻转过来。

4 控水过程

控水过程是将凝乳中的水分与干物质分离的过程。这是一个非常重要的过程，因为这将决定奶酪中的水分含量，对之后的奶酪制作工艺流程有影响。有两种方法实现控水过程：一是靠重力（用成形后凝乳自身

的重量），二是靠持续或间接压力。控水过程取决于奶酪的种类和对质感的要求。



乳酸酶凝乳

控水过程是自然完成的，完全依靠重力。乳清（奶酪中残留的水分）将慢慢地从奶酪中流出。

硬质奶酪（比如孔泰奶酪）

需要一个加压工艺将水分排出去。



软质奶酪（比如卡蒙贝尔奶酪）

切割后的凝乳导入带有小孔的模具定型，水分会自然地从中流出。



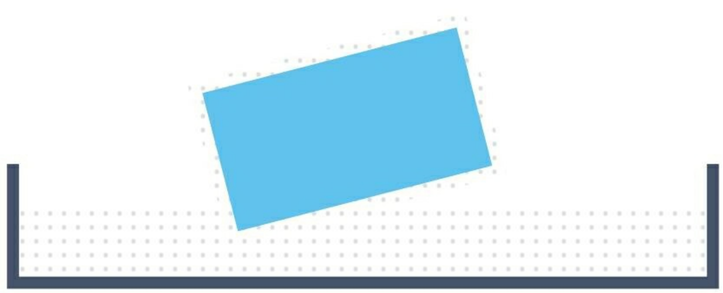
蓝纹奶酪

控水过程是在几天内缓慢完成的，同时也需要有规律地翻转几次，使乳清完全流出。

5 加盐过程

控水过程完成后，解开模具。在将其放入窖内之前，必须加盐。因为没有盐，就不会有奶酪！盐在奶酪的整个制作过程中起到了关键作用。为什么要加盐呢？因为盐有多种功效。

在去除模板后，有两种方法给奶酪加盐。



•加在奶酪表面：这种方法通常被称为“干式加盐”。

奶酪制作者把奶酪的一面放在盐里，用手将奶酪周边涂抹上盐，放置一边。第二天，将奶酪翻转，另外一面放置在盐里，再将奶酪周边涂抹上盐。这种加盐法的好处是盐分会被奶酪中的水分自然吸收。根据不同的奶酪家族，干式加盐法的时间是不同的，小块的奶酪加盐时间短，那些加压后的大块奶酪，加盐时间比较长，因为这种奶酪的熟成期更长。



•盐渍法：这里说的是将奶酪浸泡到盐水中。

貌似这种把奶酪放入盐水使之干燥的方法有点儿矛盾。事实上在这个过程中，奶酪会吸收盐分并自然干燥。这个原理叫渗透法：盐分吸收了奶酪中的水分（乳清），同时奶酪吸收了盐分。

凝乳时加盐

某些类型的奶酪，比如法国蒙布里松圆桶奶酪（Fourme de Montbrison）、菲塔奶酪（Feta）或者英国西部农家切达奶酪（West Country Farmhouse Cheddar Cheese），是直接在凝乳过程中加盐的。这种加盐方法可以在用模具定型前将乳清从凝乳中挤出，这样做也能为奶酪带来特殊的质感和别致的口感。

6 熟成过程

这是个决定性的阶段，因为是这个阶段给奶酪带来颜色、硬皮、质感、香味和口感的。在奶酪熟成技师的控制下，奶酪会在一个空气流通

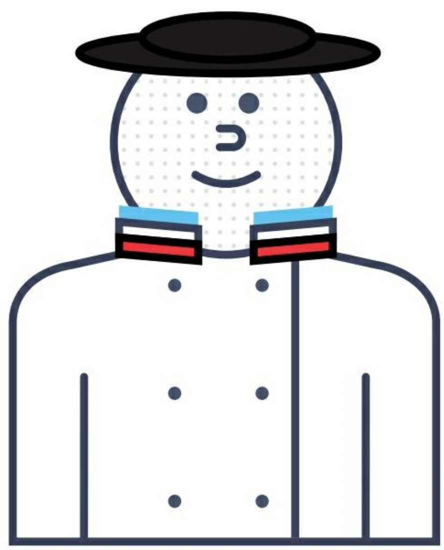
的环境中因微生物（细菌、酵母、霉菌）起到的作用而发生变化。起到根本性作用的温度—湿度组合根据不同的奶酪而有别（除了鲜奶酪和乳酸奶酪，这些都不需要熟成）。可以说，是熟成过程造就了每种奶酪各自的特点。

色泽・表皮・质感
香味・口感



熟成技师是什么人？

简单来说，就是看护奶酪的人，使奶酪达到最为理想的熟成度。熟成技师必须掌控三个因素：空气、温度、湿度。每天无论什么天气条件，他都得照顾奶酪，每一块奶酪的搓磨、洗刷、翻转……这是一个需要高度集中并反复执行的工作，同时也要有耐心和激情！



人与地

为了做到准确和严谨的熟成，熟成技师往往会在3—5个不同场所进行工作。每个场所的湿度、温度和空气流通程度都不同。通常熟成技师

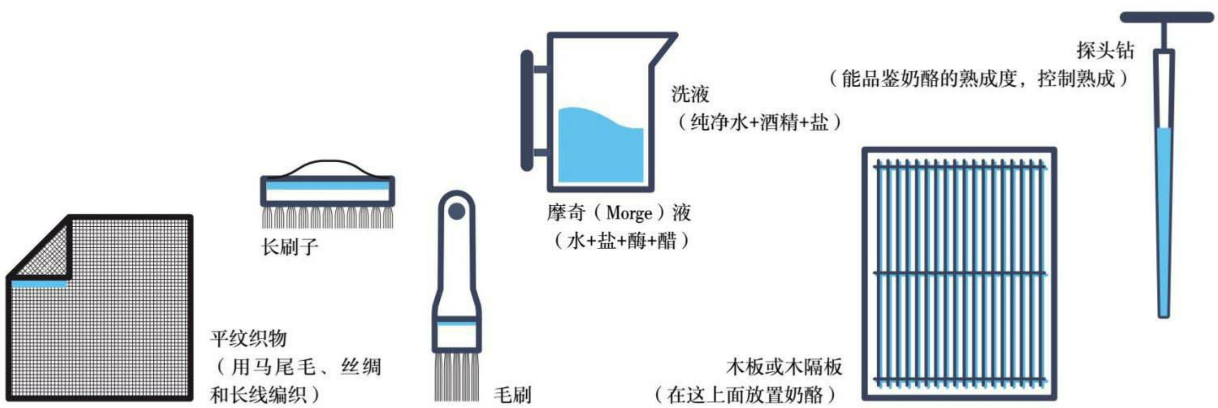
有自己的助手或机械来协助他完成一些工作，比如特大块的硬质奶酪的翻转。熟成技师真不是说干就干的。

木材，完美的材料！

由于天生多孔，木材本身就形成了含有由细菌、霉菌和酵母组成的生物膜。这种生物膜将“包裹”奶酪，以保护它免受有害微生物的侵害。科学研究证明，木材可以有效地减少李斯特菌并消除其他病原体。木材的作用就好像是奶酪的防腐剂。

熟成用什么工具呢?

除了感官，熟成技师还拥有一些工具辅助他的工作，以便应对不同的奶酪。



两种熟成方法：表面熟成或整体熟成

整体熟成是从奶酪整体开始一直到奶酪内部。这种奶酪包括各种蓝纹奶酪，例如洛克福蓝纹奶酪（Bleu de Roquefort）、热克斯蓝纹奶酪（Bleu de Gex）、主教牧杖蓝纹®奶酪（Crozier Blue®）和带蜡皮的奶酪［比如荷兰豪达奶酪（Gouda Holland）］等。表面熟成是从奶酪外部开始，然后逐步扩展到奶酪内部的。这是大部分自然皮奶酪的类型，例如孔泰奶酪、莱提瓦兹奶酪（L’Étivaz）等。有时候熟成技师还会在表面加上些微生物来加快熟成过程，例如卡蒙贝尔奶酪（Camembert），埃普瓦斯奶酪（Époisses）等。

奶酪的11个家族

走进一家奶酪店，就像是一次感官旅游的历程，五种感官——视觉、嗅觉、触觉、味觉甚至听觉（不妨在切开奶酪时将耳朵凑过去听听）都会被调动。在奶酪店里，奶酪是按照不同家族区分的。总的来说，人们往往能识别出不同颜色区域，对应不同的主要奶酪家族。奶酪的颜色从雪白色到灰绿色不尽相同，中间还要经过不同的颜色层次直到黄色、栗色、红色、橙色或者米色。

01 新鲜奶酪

菲塔奶酪（Feta）

鲁夫布鲁斯奶酪（Brousse du Rove）

加利格罗弗奶酪（Rove des Garrigues）

02 乳清奶酪

布鲁修奶酪（Brocciu）

塞拉克奶酪（Sérac）

罗马纳里科塔奶酪（Ricotta romana）

03 软质自然皮奶酪

圣莫尔·都兰山羊奶酪（Sainte-maure de Touraine）

普瓦图夏匹胥山羊奶酪（Chabichou du Poitou）

法朗塞奶酪（Valençay）

04 软质花皮奶酪

诺曼底卡蒙贝尔奶酪（Camembert de Nora-mandie）

莫城布里奶酪（Brie de Meaux）

夏欧斯奶酪（Chaource）

05 软质洗皮奶酪

利瓦罗奶酪（Livarot）

埃普瓦斯奶酪（Époisses）

曼斯特奶酪（Munster）

06 硬质未熟奶酪

博格多姆奶酪（Tome des Bauges）

萨莱斯奶酪（Salers）

莫尔碧叶奶酪（Morbier）

07 硬质成熟奶酪

孔泰奶酪（Comté）

博福尔奶酪（Beaufort）

瑞士格鲁耶尔奶酪（Gruyère Suisse）

08 纹路奶酪

洛克福蓝纹奶酪（Bleu de Roquefort）

奥弗涅蓝纹奶酪（Bleu d’Auvergne）

福尔姆-昂贝尔奶酪（Fourme d’Ambert）

09 拉伸奶酪

坎帕尼亚马苏里拉水牛奶酪（Mozzarella di bufala Campana）

摩纳哥波洛夫罗奶酪（Provolone del Monaco）

安德里亚布拉塔奶酪（Burrata di Andria）

10 融化奶酪

康库瓦约特奶酪（Cancoillotte）

贝郡堡垒奶酪（Fort de Béthune）

科西嘉泥罐奶酪（Pôt corse）

11 加工奶酪

奥弗涅加普隆奶酪（Gaperon d’Auvergne）

阿韦讷小球奶酪（Boulette d’Avesnes）

纺工脑花奶酪（Cervelle de canut）

01
新鲜奶酪

这种奶酪的色泽通常是雪白的，入口后带来的清爽也是无可抵挡的。这个奶酪家族里有着历史最为悠久的品种，原因也很简单：直接通过奶水的自然凝固制成，不需要添加任何其他物质，原材料决定了其品质！

代表性奶酪

菲塔奶酪（Feta）

鲁夫布鲁斯奶酪（Brousse du Rove）

加利格罗弗奶酪（Rove des Garrigues）

芦苇香奶酪（Jonchée）

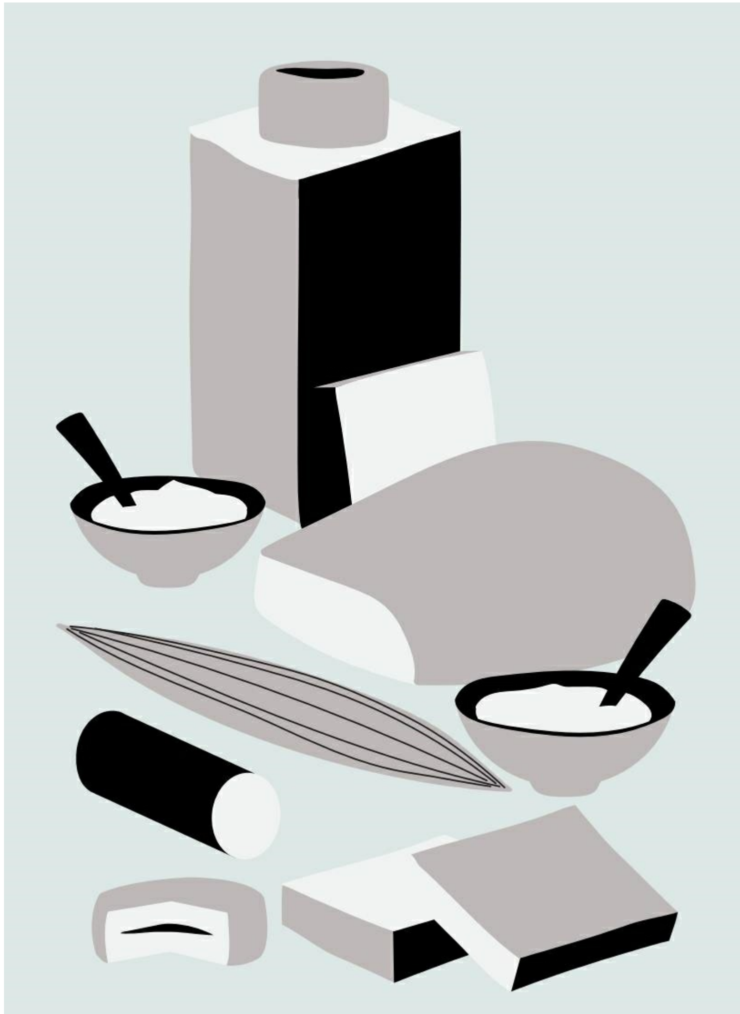
马基香鲜奶酪（Saveurs du maquis）



切割工具和端盘上桌

通常，新鲜奶酪在餐桌上是用一个带倒流的长勺分食。

质感



颜色

这些没有奶皮的奶酪通常是象牙白色的。

质感

顺滑，很容易融化。大多数情况下，新鲜奶酪是孩子们最先接触的奶酪：白奶酪和小瑞士奶酪都属于这个家族！

小瑞士奶酪，其实来自诺曼底！

这种孩子们很喜欢的新鲜奶酪诞生于法国诺曼底。据说，在奥奇河上维莱尔（Villers-sur-Auchy）（瓦兹省），一位来自瑞士的奶酪工建议老板娘埃胡尔德（Hérould）女士在所产的纳沙泰尔酒塞状奶酪（Bondons de Neufchâtel）工艺中加入些奶油而成了小瑞士奶酪。老板娘采纳了他的建议，而且还专门在包装上用了具有吸水功能的一层纸。后来，为了纪念他的建议，老板娘将这种小奶酪命名为“小瑞士”。该奶酪在当地获得巨大成功后，埃胡尔德女士决定委托一个人在巴黎市中心市场销售，这个人叫查尔斯·日尔（Charles Gervais）㊟。

02 乳清奶酪

乳清奶酪在阳光下是会发光的，这是因为它们的湿度往往非常大（含水量82%）。人们也经常说这是种“假奶酪”，这是因为其工艺的特殊性：加工新鲜奶酪或其他奶酪中凝乳后留下的水中含有乳清，为了便于乳清被加温凝固后从水中沥干，通常会将其倒入带漏孔的模具里。

代表性奶酪

布鲁修奶酪（Brocciu）

塞拉克奶酪（Sérac）

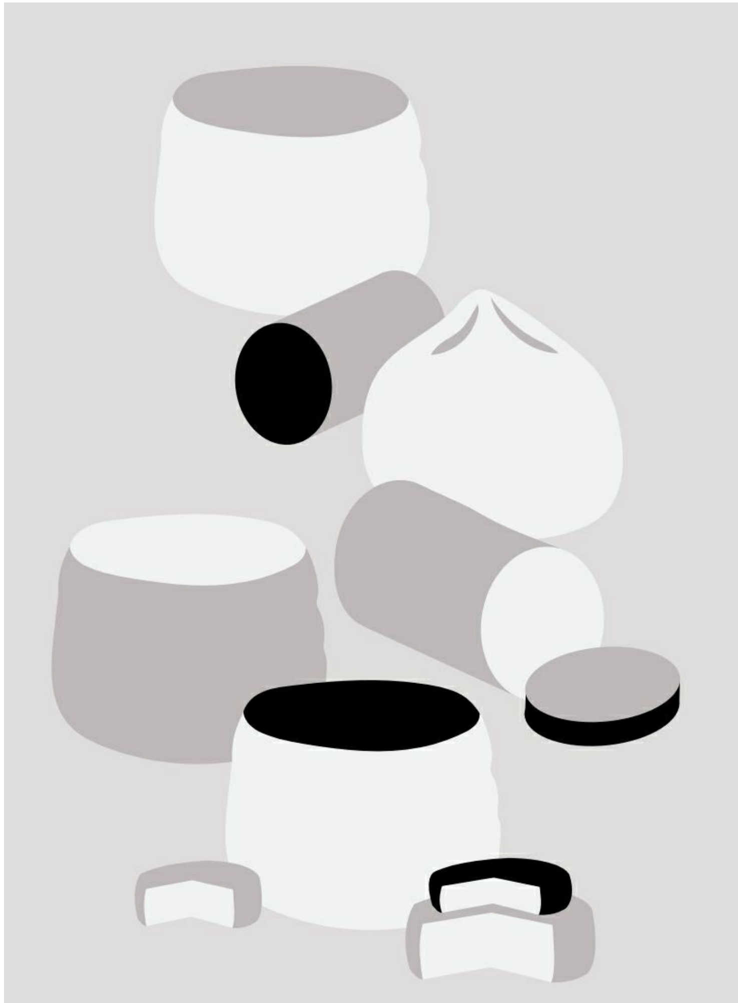
曼努里奶酪（Manouri）

罗马纳里科塔奶酪（Ricotta romana）

尼海姆奶酪（Nieheimer Kä-se）

切割工具和端盘上桌

在奶酪店里，这种奶酪通常是装在瓶罐里销售的。在家里，人们通常使用漏勺或者用弓弦刀分割。



颜色

雪白

灰白色

质感

易碎，乳清奶酪通常带着颗粒感，容易融化。

同一种奶酪，但名字不同

这种奶酪诞生在那些生活环境艰苦的地方，比如山区或者偏僻之地，在这些地方不能浪费任何可以食用的东西。根据地区的不同，名字也会有所变化，但产品的原理是不变的，只是产奶动物品种不同。在巴斯克地区，因为是用绵羊奶，所以奶酪的名字叫格洛易（Greuilh）；在阿韦龙地区，同样是用绵羊奶，产品叫勒屈特奶酪（Recuite，再加热的意思）；在弗朗什—孔泰，当地人说的是塞拉克（Sérac）或者塞拉（Sérra），用的是牛奶；在科西嘉，布鲁修奶酪（Brocciu）是用山羊或者绵羊奶制成的；在加拿大，用的是雪地绵羊奶，产品名为雪地绵羊奶酪；而在希腊，这个产品叫曼努里（Manouri），用的是山羊奶或者绵羊奶。

03 软质自然皮奶酪

通常是以山羊奶为原材料制成的奶酪，无论是外表还是里面都不会有任何霉变。除非在一种特别的烟灰（植物炭灰）里滚过，奶酪皮是完全自然形成的。这种个头较小的奶酪一般是按个儿卖，同时体积大小也多样。软质自然皮奶酪需要尽快吃掉，否则脱水后会加重奶酪口感。

代表性奶酪

圣莫尔·都兰山羊奶酪（Sain-te-maure de Touraine）

普瓦图夏匹胥山羊奶酪（Cha-bichou du Poitou）

法朗塞奶酪（Valençay）

派罗奶酪（Pérail des Caba-sses）

碧如羊奶酪（Bijou）

切割工具和端盘上桌

因为块头通常比较小，所以上桌时多数是整块上的。为了不破坏奶酪，人们多用一个小弓弦刀来切。

都有。



颜色

奶酪皮的颜色从灰白色到雪花石膏白色过渡，有时带有一些非常浅的米色调。

如果是经过烟灰中滚过的软质奶酪，外皮颜色从浅灰到铁灰色都有。

质感

根据不同的熟成时间，质感也不同，从柔软、乳脂状到半干和干（甚至硬干），比如那些熟成时间长的奶酪。

多种形状

圣莫尔·都兰山羊奶酪（Sainte-maure de Touraine）、谢河畔瑟莱奶酪（Selles-sur-cher）或法朗塞奶酪（Valençay）是很容易识别的，因为软皮外都有一层烟灰。布里尼圣皮埃尔山羊奶酪（Pouligny-saint-pierre）或魁北克科尼比克羊奶酪（Cornebique de Québec）的软皮呈白色，带着凹凸的条纹。

这个家族的奶酪在外形上是千变万化的。因为整个奶酪体积较小，所以奶酪作坊可以选各种形状：圆筒形、金字塔形、砖块形、煤球形、椭圆形或环形……想象无止境！

04 软质花皮奶酪

可以说这个品种因有类似绒毛且手感温柔的表皮，在世界范围内来看，几乎是最具代表性的奶酪了。这其实是真菌——青霉菌（Penicillium）滋生于凝乳的结果。

软质花皮奶酪不仅在法国有，在世界其他地区也有，比如爱尔兰有

一个奶酪坊制作高特纳莫纳奶酪（Gortnamona），在澳大利亚有地平线奶酪（Horizon），在新西兰则有沃尔甘诺奶酪（Volcano），都是这一类。

代表性奶酪

诺曼底卡蒙贝尔奶酪（Cam-embert de Normandie）

莫兰布里奶酪（Brie de Mel-un）

莫城布里奶酪（Brie de Mea-ux）

夏欧斯奶酪（Chaource）

邦切斯特奶酪（Bonchester Cheese）

切割工具和端盘上桌

根据奶酪的大小，可以分块或者整个端上餐桌（通常是用布里专用刀，或者不容易粘连奶酪的刀身上带着孔的奶酪刀）。



颜色

这种软质奶酪里面的颜色呈白色的各种色调：纯白、奶白、灰白、亚麻白、雪花石膏白……

质感

成熟的时候，这种软质奶酪会非常柔软，易于融化。当它还比较新鲜的时候，我们会在奶酪的核心部位看到著名的“白垩层”，这也是这种奶酪的特点。

从绿色到白色

软质花皮奶酪并不一直都是白色的。最初，比如诺曼底卡蒙贝尔奶酪、纳沙泰尔奶酪（Neufchâtel）、夏欧斯奶酪（Chanource）等，花皮的颜色通常是在蓝灰色到灰绿色之间，甚至在某些地方还有些棕色或者红色的斑点。从20世纪起，这些奶酪才穿上了白色的花皮，这主要是因为对青霉菌［或白地霉（Geotrichum Candidum）］的发展控制技术得到了提升。

05 软质洗皮奶酪

在奶酪家族中，这个分支是气味最大的。原因在于经常洗皮，所以湿气有助于气味的散发。但别被吓到，尽管气味很大，通常口感却非常好，清爽，当然也很强劲！闻一闻朗格勒奶酪（Langres）、马罗瓦勒奶酪（Maroilles）、克雷盖伊骑士啤酒奶酪（Sire de Créquy À La Bière）或魁北克的风中脚奶酪（Pied-de-Vent）吧！美国的哈比逊奶酪（Harbison）或者博萨绵羊奶酪（Bossa），与其他分支的奶酪分享更多的是表皮的颜色而不是气味。

代表性奶酪

利瓦罗奶酪（Livarot）

埃普瓦斯奶酪（Époisses）

曼斯特奶酪（Munster）

朗格勒奶酪（Langers）

风中脚奶酪（Pied-de-vent）

切割工具和端盘上桌

根据大小，可以整块或者切成小块上桌（刀身带有小孔的奶酪刀不容易粘连奶酪，弓弦刀或切黄油用的细线刀也可以使用，完全取决于奶酪质地软硬）。



颜色

这种软质奶酪的颜色很容易识别：橙色、棕色、铜色或者红色。

质感

大部分质地很柔软，甚至是乳脂状。

一般认为，多姆奶酪的质地会比较硬，但事实上这个家庭的奶酪会有多种表现：柔顺、干爽、质地硬，也会有乳脂状！

为什么会这么红？

这类奶酪特别的颜色要归因于一种细菌：短杆菌（Brevibacterium linens，也被称为红酵母）。它与一桶盐水混合后，奶酪工在熟成过程中用这种水有规律地洗奶酪表皮。正因如此，这种奶酪的表皮是红色的，但切开后其内部的颜色还是很浅的。有时候这种红皮也会因用胭脂树搓洗而染色。这种来自拉丁美洲的植物含有大量的类胡萝卜素（橙色或黄色），可以完全自然地给奶酪带来色彩。

06 硬质未熟奶酪

品种最为丰富的奶酪分支。通常体积中等（重量1—5千克），但个别种类的单体可达到15—20千克。这些奶酪在制作过程中有一道压榨工艺，但没有熟成的过程，这是与硬质熟成奶酪的区别。硬质未熟奶酪在山区和平原都可以生产，正因如此才会有丰富的质感和形状。

代表性奶酪

博格多姆奶酪（Tome des Bauges）

萨莱斯奶酪（Salers）

莫尔碧叶奶酪（Morbier）

曼彻格奶酪（Queso man-chego）

罗马绵羊奶酪（Pecorino romano）



切割工具和端盘上桌

为了切开这些体积稍显庞大的奶酪，人们常用切奶酪线划开它，然后再用一把方头刀切开，这样刀口会清晰且平整。



颜色

　　这种奶酪大家庭有各种颜色，如浅米色、灰色、橙色、赭色或棕色。

质感

一般认为，多姆奶酪的质地会比较硬，但事实上这个家族的奶酪会有多种表现：柔顺、干爽、质地硬，也会有乳脂状！

多姆奶酪到底怎么拼写？**tome**还是**tomme**？

tome和tomme两个写法是同义词，但又不尽然。tome主要是用于具有原产地命名保护的博格多姆奶酪（Tome des Bauges）（不仅仅是该奶酪），在原产地命名保护的要求中，明确tome这个词在萨瓦当地方言中的意思是“高原草场养殖奶牛的奶酪”。于是当地的奶酪制作人就用tome区分同地区其他的奶酪。而tomme则是被用于区分文学世界中的阳性(注)tome。

07

硬质成熟奶酪

这些奶酪中最大的可以达到110千克。这个家族中很多奶酪都属于高山奶酪品种，可以保存很长时间。在那些很成熟的奶酪里，一般情况下人们都认为口中的颗粒感是粗盐的感觉，但事实上是酪氨酸（Tyrosine）晶体带来的口感，这是一种谷氨酸钠包围的氨基酸，具有咸味。这些大块头的奶酪引人注目，不仅是因为它们的大小，同时也是因为它们具有浓郁的香味且入口即化。真美味，不是吗？

代表性奶酪

孔泰奶酪（Comté）

博福尔奶酪（Beaufort）

瑞士格鲁耶尔奶酪（Gruyère Suisse）

先锋奶酪（Pionnier）

海迪奶酪（Heidi）

切割工具和端盘上桌

先用奶酪线将体积庞大的奶酪一分为二，然后分为四份，再分为八份。最后用一把双面直刀或带着弯度的刀切开。



颜色

　　奶酪皮的颜色在赭色、米色和棕色之间变换。而奶酪芯的颜色在黄色（浅色到金色）和奶油色之间变换。

质感

这类奶酪的质感有着很好的硬度，同时也很易于融化。

为什么它们的块头那么大?

这些奶酪的诞生地在高海拔的山林中，偏僻的草场和农庄逼迫农户们只能通过处理大量的奶水来避免原材料损耗，小农户们则在冬季离开草场。众多农户联合起来将自家产的奶集中到一起共同制作高海拔的奶酪。这种奶酪的制作也考虑到未来农户们要将它们背着下山的运输要求。因此在初期，这种奶酪的制作是在几个家族或者亲属之间进行的。

08 纹路奶酪

这类奶酪让人害怕，因为奶酪中的霉菌是肉眼可见的，同时也总有人主观断言这种奶酪一定是口感强烈、有点刺激的。霉菌的产生是因为在凝乳阶段或者成形后放入了青霉菌（Penicillium Roqueforti）或灰绿霉菌（Pénicillium Glaucum）。但是也有蓝纹奶酪不是通过放入霉菌制成的，它们的制作工艺有助于霉菌的自然产生。

代表性奶酪

洛克福蓝纹奶酪（Bleu de Roquefort）

奥弗涅蓝纹奶酪（Bleu d’Auvergne）

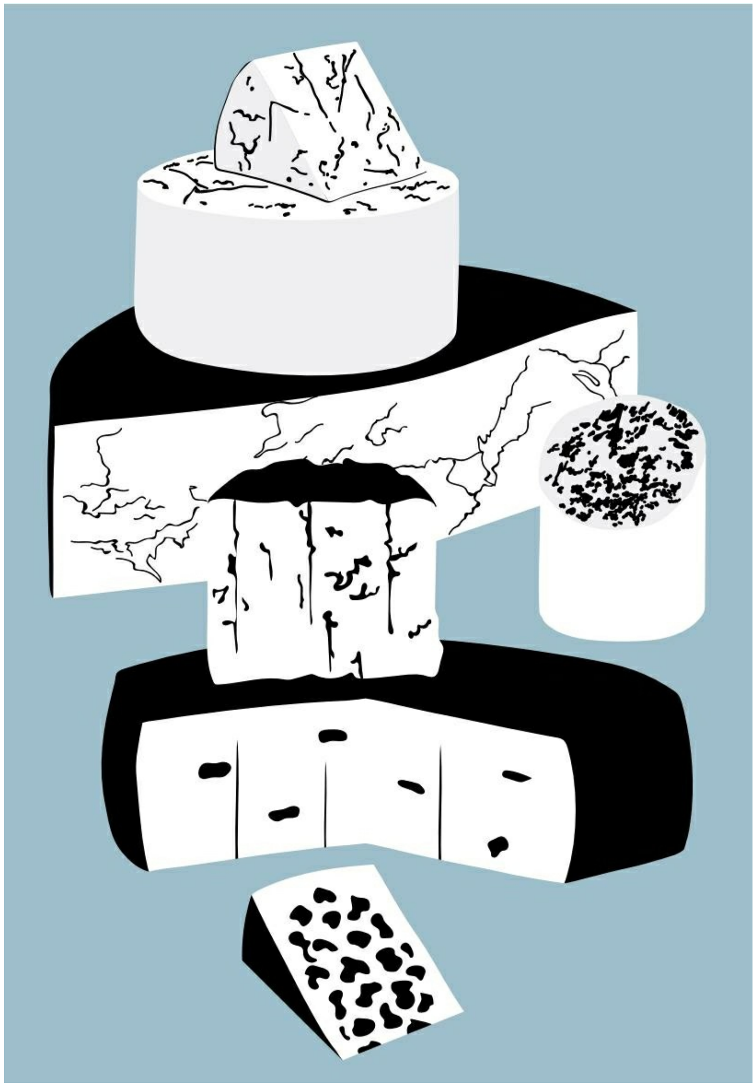
福尔姆—昂贝尔奶酪（Four-me d’Ambert）

斯蒂尔顿奶酪（Stilton Che-ese）

戈贡佐拉干酪（Gorgonzola Dolce）

切割工具和端盘上桌

最为理想的工具是弓弦刀（不同大小的）或者洛克福刀，它们都不会破坏奶酪形状，同时还会有个清晰干净的切口。



颜色

　　奶酪本身通常是白色或象牙白色的，也会夹带着些蓝色、黑色或者绿色的纹路。

质感

通常易于融化，带着颗粒感或油脂。

给奶酪“扎针”

19世纪中叶，通过多次尝试，作为父亲是农工、爷爷又是洛克福蓝纹奶酪制作人的后代，安东万·卢赛尔（Antoine Roussel）终于发现凝乳时放入青霉菌会有效地改善奶酪中蓝纹的出现。他还发现霉菌的生长需要与空气接触。为了扩大霉菌与空气的接触面积，于是他发明了一个扎针工具：在一个平板上插上若干铁针，针的大小同毛衣针一样。通过这个工具，奶酪内的霉菌才能比较均衡地发展。

09 拉伸奶酪

由于历史原因，这种奶酪在法国并不广为人知，但拉伸奶酪却是奶酪中销量最大的品种之一，这是因为这种奶酪常在食品加工业中得到广泛应用。这个类别的明星产品当然是坎帕尼亚马苏里拉水牛奶酪（Mozzarella di bufala Campana），常被模仿但做得并不出色。拉伸奶酪诞生于意大利，现在在其他地方也有。

代表性奶酪

坎帕尼亚马苏里拉水牛奶酪（Mozzarclla di bufala Campana）

西拉高原马背奶酪（Caciocavallo silano）

摩纳哥波洛夫罗奶酪（Provolone del Mo-naco）

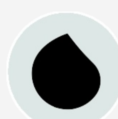
安德里亚布拉塔奶酪（Burrata di And-ria）

加利西亚特提拉奶酪（Queso Tetilla）

切割工具和端盘上桌

通常这种奶酪会直接整个端上餐桌。对于那些大块的，人们往往会用一把尖头的餐刀切割。





颜色

颜色通常在白色、象牙白和浅褐色之间过渡，如果是经过烟熏的话，颜色甚至可以变成金色。

质感

比较理想的情况下，柔软的质感带着黏性的纤维（有点像鸡胸肉），但没有弹性。

一个幸福的事故

传说坎帕尼亚马苏里拉水牛奶酪的诞生源于工艺事故。当时，一个奶酪学徒工不小心将凝乳掉进了热水池里。捞出来后，他发现凝乳可以被拉长却不会被拉断，有了韧性，而且可以挤成各种形状。坎帕尼亚马苏里拉水牛奶酪就这样诞生了。历史上关于坎帕尼亚马苏里拉水牛奶酪最早的记载是在12世纪。在16世纪时，坎帕尼亚马苏里拉水牛奶酪甚至是那不勒斯和卡普阿股市上可以交易的商品！如今，这款奶酪多产于意大利坎帕尼亚，还有一部分产于普利亚、巴西利卡塔和拉齐奥。

10 融化奶酪

比起年轻人，孩子们更喜欢吃这个种类的奶酪。它在传统的奶酪店里很少有，但在超市的柜台里却很常见。其制作原理是将几种奶酪融化后合成为一个新的。一般来讲，这更像是种工业产品，但也有几个源自手工作坊的出色产品。与乳清奶酪一样，这种融化奶酪也可以是源自奶水加工后的液体。

代表性奶酪

康库瓦约特奶酪（Cancoill-otte）

贝郡堡垒奶酪（Fort de Bé-thune）

科西嘉泥罐奶酪（Pôt corse）

美让奶酪（Mégin）

德国涂抹奶酪（Kochkäse）

切割工具和端盘上桌

体积较小，可装在小瓶或小盒子里直接端上桌食用。

如同这类奶酪的名字一样，很容易融化，稀稠程度不一。其中有几种在口腔中带有颗粒感。



颜色

大部分融化奶酪的颜色都带着白色、黄色或者泛绿的反射光。

质感

如同这类奶酪的名字一样，很容易融化，稀稠程度不一。其中有几种在口腔中带有颗粒感。

乐芝牛奶酪®（**La vache qui rit®**）的由来

在第一次世界大战期间，有位叫莱昂·贝尔（Léon Bel）的人被分配到负责鲜肉补给的后勤部门。为了区分装载不同物资的军用卡车，法军总参谋部组织了一次绘画比赛。贝尔所在军团的一幅画得奖了，这是一幅出自本杰明·拉比尔（Benjamin Rabier）的画，画中是一头微笑的母牛。很快，这幅画就被命名为*Wachkyrie*，用来嘲笑德军的Valkyrie军车。1921年，莱昂·贝尔做了自己的融化奶酪，选用了与*Wachkyrie*同音的La vache qui rit（微笑的奶牛）来作为自己的品牌，同时纪念那段经历。

11 加工奶酪

从历史上讲，这种奶酪与在贫困地区所发明的“假奶酪”很相似，因为农庄地区比较穷，奶酪大多是用舍不得丢弃的一些边角料制作出来的。因此，每一种产品都有不同的工艺，每一种都会因为奶酪作坊的不同而不同。

代表性奶酪

奥弗涅加普隆奶酪（Gaperon d’Auvergne）

阿韦讷小球奶酪（Boulette d’Avesnes）

纺工脑花奶酪（Cervelle de canut）

阿弗加皮图奶酪（Afuega’l Pitu）

圣·约翰奶酪（Jānu siers）

切割工具和端盘上桌

根据不同种类，可以整块上桌或者用勺分。



颜色

　　这种奶酪的颜色非常多样，因为本身可以加入很多其他调味品，所以没有固定的颜色。

质感

口感多样化，可以是略硬、易碎的，也可以是易融化，甚至油脂化的。

品种多样化

奥弗涅加普隆奶酪（加了蒜和胡椒）是用制作奶油和黄油之后的白色脱脂牛奶制作的。阿韦讷小球奶酪是用制作马罗瓦勒奶酪（Maroilles）的凝乳再加上部分新鲜奶酪、胡椒和龙蒿混合而成的。还有一类被称为口味强劲的奶酪，呈面糊状、油脂化或液态，是用凝乳和剩余的奶酪混在一起制成的。根据不同的地区，可以加入诸如白葡萄酒、盐、香料、胡椒等调味。几乎每个人都可以用剩余的奶酪、奶油或脱脂奶创作出自己的加工奶酪，当然也可以加纯奶！

---

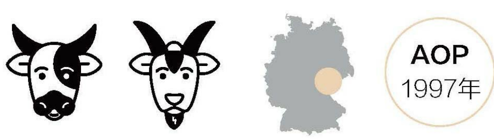
1. 法国食品工业企业家，因与埃胡尔德女士合作创制了获得极大成功的小瑞士奶酪而闻名。——译者注
2. 法语的名词分阴阳性。——译者注

04

软质花皮奶酪

绒毛层，丝滑，质地柔软，易融化，香气中夹着蘑菇、灌木丛、奶香，甚至奶油的香气，这就是软质花皮奶酪的特征！这个品类的奶酪可以常年食用，通常配以口感轻盈的红葡萄酒、白葡萄酒、气泡酒，甚至苹果或梨的水果酒。

阿尔滕堡奶酪（**Altenburger Ziegenkäse**）德国：萨克森，图林根



奶：生牛奶和生山羊奶（至多15%）

奶酪大小：直径10—11厘米，厚度3—4厘米

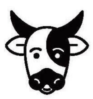
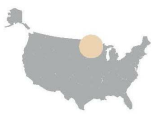
重量：250克

脂肪含量：23%

这是一款口感偏柔顺清爽的奶酪，质地柔软又有点奶油感，制作过程中混加的山羊奶，也给奶酪品鉴的后期增添了清爽感和一丝酸度。在该奶酪的制作过程中，有时还会加入一些孜然作为调味料。



本特河奶酪（**Bent River**）美国：明尼苏达州

奶：巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径11厘米，厚度5厘米

重量：370克

脂肪含量：25%

在美国加利福尼亚州职场受挫后，基思·亚当斯（Keith Adams）于2008年在明尼苏达州成立了制作奶酪的作坊Alemar。本特河奶酪质地柔软，带着窖藏的潮湿味道和灌木丛的气息。入口后，它散发出黄油香、乳酸香与主体的蘑菇香混合在一起的香气。



邦切斯特奶酪（**Bonchester Cheese**）英国：英格兰与

苏格兰边界



奶：生牛奶

奶酪大小：直径35厘米，厚度3厘米

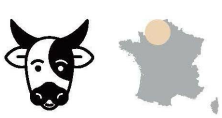
重量：2800—3000克

脂肪含量：24%

这款奶酪是在1980年发明的，产地位于英格兰和苏格兰边界地区，作坊的名字叫伊斯特·文斯农庄（Easter Weens Farm）。邦切斯特奶酪是一款柔顺且易融化的奶酪，带着亮黄色的光泽。入口后，乳酸香和奶油感会充满口腔，随后的一丝酸味则来自花皮。



布莱瓦奶酪（**Breslois**）法国：诺曼底



奶：生牛奶

奶酪大小：直径7厘米，厚度7.5厘米

重量：240克

脂肪含量：20%

这款奶酪1990年诞生于维利埃（Villiers）女士自家的奶酪作坊。无论是外形还是口感，布莱瓦奶酪都会令人想起夏欧斯奶酪。尽管如此，布莱瓦奶酪的核心部分看上去并没有浓郁的白垩岩质感，也不那么干燥。另外，从质感方面来说，相比于它的香槟省表亲，表皮下的奶油质感更强，但口感是完全一致的，具有同样的酸度和清爽感。

莫城布里奶酪（**Brie de Meaux**）法国：法兰西岛区，大东部，勃艮第-弗朗什-孔泰，中央-卢瓦尔河谷区



奶：生牛奶

奶酪大小：直径37厘米，厚度3.5厘米

重量：2500—3500克

脂肪含量：23%

1815年，在决定未来欧洲走向的维也纳会议期间，塔列朗举办了一

次美食大赛，莫城布里奶酪被誉为“奶酪之王”。它曾是国王们的御用奶酪，很早就得到查理曼、菲利普·奥古斯特、亨利四世、路易十六等国王的喜爱。路易十四更是喜欢得要天天吃！于是，每个星期有50辆马车往返于凡尔赛和莫城之间，为国王宴请的餐桌供货。这是花皮奶酪中体积最大的一个品种。它带着生奶油和巴黎蘑菇的香气，质地柔软，味道丰富。正因如此，这款奶酪成为乡村面包的最佳伴侣！



莫兰布里奶酪（**Brie de Melun**）法国：法兰西岛区，东部，勃艮第-弗朗什-孔泰



奶：生牛奶

奶酪大小：直径28厘米，厚度4厘米

重量：1500—1800克

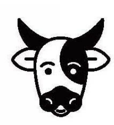
脂肪含量：23%

这款奶酪早在高卢罗马时代就已经出现了，应该算是布里奶酪中历史最为悠久的一种。它比莫城布里奶酪的体积要小，但也更具特点（主要是因为凝乳时间较长，长达18小时；而莫城布里奶酪的凝乳时间仅为60分钟）。莫兰布里奶酪的表皮带着棕色和白色的纹路，因为它是在秸秆垫上熟成的。它闻起来有着强烈的风土气息。入口后，尽管以蘑菇的香气为主，但它依然带有浓郁的果香。其整体质感呈奶油状，易融化。



在法国寓言家拉封丹撰写的《乌鸦与狐狸》中，乌鸦嘴里叼着的就是莫兰布里奶酪。

蒙特罗布里奶酪（**Brie de Montereau**）法国：法兰西岛区

奶：生牛奶

奶酪大小：直径18—20厘米，厚度3厘米

重量：800克

脂肪含量：23%

这款奶酪也被称为“圣雅克城布里奶酪”，事实上它更接近莫兰布里奶酪（尺寸不同）。口感上，它的味道更强烈，这主要是因为它在奶酪窖中的熟成时间最少要一个月，闻起来有十分浓郁的灌木丛气息。入口后，它以蘑菇的味道为主，其次还有牛奶味和苦味。



普罗万布里奶酪（**Brie de Provins**）法国：法兰西岛区

p112-3

奶：生牛奶

奶酪大小：直径27厘米，厚度4厘米

重量：1800克

脂肪含量：20%

这个古老的布里奶酪品种原本已经绝迹，后来在1979年又重生，这得益于普罗万市两位奶酪匠让·韦斯杰伯（Jean Weissgerber）和让·布劳热（Jean Braure）的不懈努力。他们甚至将制作工艺都固定下来，用于申请注册商标。这款奶酪是农户奶酪，如今仅由一个叫作“三十亩”的农庄生产制作。这个农庄为罗斯柴尔德家族的本杰明和埃德蒙所有。该奶酪的表皮上有些结晶及纹路，颜色是金色或是深褐色。它很柔软饱满，带着蘑菇的香味以及窖藏的潮湿味道和灌木丛的味道。以口感轻重来排列的话，普罗万布里奶酪在莫城布里奶酪和莫兰布里奶酪之间。



黑布里奶酪（**Brie noir**）法国：法兰西岛区

奶：生牛奶

奶酪大小：直径30厘米，厚度2厘米

重量：1450克

脂肪含量：23%

黑布里奶酪的销路并不广泛，主要是在大巴黎地区的塞纳河与马恩河省（Seine-et-Marne），受到了那些非典型奶酪爱好者的喜爱。实际上，黑布里奶酪的诞生主要是与奶酪制作人不想丢掉那些有点瑕疵的莫城布里奶酪有关。农户们通常会把这些有瑕疵的奶酪继续保存几个月，等到播种或收割的季节，专门给临时工食用。当年，这种奶酪比莫城布里奶酪要便宜很多，但如今却越来越贵了。其实这是一款经过18个月甚至两年时间熟成的莫城布里奶酪，其表皮更多的是棕色而不是黑色，核心部分已经被晾干，体积也缩小了很多。它极有个性，但依然有均衡的口感，散发着牛奶味、窖藏味和蘑菇香。



布里亚-萨瓦兰奶酪（**Brillat-savarin**）法国：法兰西岛区，勃艮第-弗朗什-孔泰

IGP
2017年

奶：生牛奶/巴氏杀菌牛奶（加奶油）

奶酪大小：小号直径6—10厘米，厚度3—6厘米；大号直径11—14厘米，厚度4—7厘米

重量：小号100—250克，大号超过500克

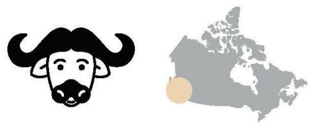
脂肪含量：60%

这款奶酪诞生于1890年，由位于诺曼底地区的Forges-les-Eaux村杜布克（Dubuc）家族发明制作。布里亚—萨瓦兰奶酪当时被称为excelsior或délice-des gourmet（美食之悦）。现在的名字是在1930年由巴黎的奶酪熟成师兼奶酪商人亨利·安德鲁埃（Henri Androuët）修改的，改名的目的是向著名的律师兼美食家让·安特莱姆·布里亚—萨瓦兰（Jean Anthelme Brillat-Savarin）致敬。这位律师在1825年出版了《味觉生理学》（Physiologie du goût）一书。

这款奶酪是乳清凝乳后又添加了奶油制成的，所以它的口感非常柔顺、美妙、饱满，且入口即化。闻起来带有黄油和新鲜奶油的香味。入口后，在奶油质感之余透出轻微咸味和低调的酸味，随后是奶油和鲜奶的香味。



水牛布里奶酪（**Buffalo Brie**）加拿大：不列颠哥伦比亚



奶：巴氏杀菌水牛奶

奶酪大小：直径10厘米，厚度2.5厘米

重量：200克

脂肪含量：24%

这款奶酪制作于加拿大西部马勒尼（Maleny），是北美洲少有的以水牛奶为原料制成的奶酪之一。如同它的名字所表达的那样，它的口感偏向布里奶酪，但水牛奶的口感更为柔和。相比布里奶酪的蘑菇味或者灌木丛味，水牛布里奶酪乳酸香和黄油香更浓些。



诺曼底卡蒙贝尔奶酪（**Camembert de Normandie**）法国：诺曼底



奶：生牛奶

奶酪大小：直径10—11厘米，厚度3—4厘米

重量：250克

脂肪含量：22%

诺曼底卡蒙贝尔奶酪的盛名得益于1867年开辟的从诺曼底弗莱尔（Flers）到巴黎的铁路，后来更得益于尤金·里德尔（Eugène Ridel）与乔治·勒洛伊（Georges Leroy）二人在1899年发明的木盒包装。它在第一次世界大战期间大放异彩——在1918年的前线，法军每月需要100万盒卡蒙贝尔奶酪。战后，军人们回到家乡，开始向家乡的商店求购这种奶酪。于是，这款产品的知名度从诺曼底走向了世界各地。现如今，它已经成为世界上最知名的奶酪品种之一。这款奶酪用生牛奶制作，其与众不同之处在于它带着红褐色皱纹的绒毛表皮。经过熟成后，它散发出饱满的灌木丛、蘑菇与土壤的香味。诺曼底卡蒙贝尔奶酪质地柔软，入口后有乳酸香味和一定的酸味，还有一点腐殖质与蘑菇的味道。如果熟成期稍长的话，还会带有一些动物气息。



从2021年开始，该款奶酪的原产地命名保护标识将改为“诺曼底卡蒙贝尔奶酪”（Camembert de Normandie），而不再是“在诺曼底制作的卡蒙贝尔奶酪”（Camembert Fabriqué en Normandie）。在相当长的时间里，这种由奶酪工业推广的标签在消费者中造成了混淆。新的标识减少了原材料奶源中诺曼底当地品种牛的比例（从50%降到30%），同时也允许使用经过巴氏杀菌的牛奶。作为一款“真正”的诺曼底卡蒙贝尔奶酪，奶酪匠可以加上“保真”“真正”“传统”等字样。只是不知道，这是不是又会引起新的混淆呢？

夏欧斯奶酪（**Chaource**）法国：勃艮第-弗朗什-孔泰，大东部



奶：生牛奶

奶酪大小：直径9—11厘米，厚度5—7厘米

重量：250—450克

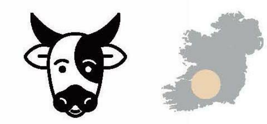
脂肪含量：23%

关于这款奶酪最早的文字记录是在12世纪，当时夏欧斯村的农户们将自己的产品卖给朗歌教区的神父们。14世纪时，路易十世的妻子——勃艮第的玛格丽特钟爱这款奶酪，要求每次宴请都要上桌。查理四世在途经勃艮第的时候品尝到了这款奶酪。相比于诺曼底卡蒙贝尔奶酪，夏欧斯奶酪更厚，但直径更小，表皮有一层细腻的白色软毛。这款奶酪闻起来有奶油和蘑菇的香气，入口后黄油香、榛子香和果香刺激着味蕾。收尾时，清爽中带着一丝咸味，尤其是它那看上去有点像白垩岩的核心部位味道更明显。



源自夏欧斯村的这款奶酪，商标上有两只猫和一头熊！

库里内奶酪（**Cooleeney**）爱尔兰：芒斯特



奶：巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径10—30厘米，厚度3—4厘米

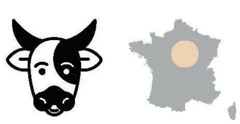
重量：200—2500克

脂肪含量：25%

1986年，布瑞达·马贺（Breda Maher）在蒂珀雷郡的Thurles村自家农庄里制作出第一款库里内奶酪。仔细观察的话，会发现库里内奶酪的表面是白色的，比较光滑。入口后，它的奶油质地带着树木和蘑菇的香味。品尝收尾时，它会散发出明显的清爽感，这得益于弗利颂（frisonne）这个品种的牛所产奶的酸度。



库洛米耶奶酪（**Coulommiers**）法国：法兰西岛区



奶：生牛奶/巴氏杀菌牛奶

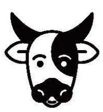
奶酪大小：直径12.5—15厘米，厚度3—4厘米

重量：400—500克

脂肪含量：24%

这款奶酪与其表亲布里奶酪一样历史悠久，成名于1878年巴黎世博会之后。经过几种不同规格的变化后，它的大小被固定了下来。其表皮是白色的，有轻微的纹路和少许小红点，闻起来更多的是乳酸香味，入口后有奶油感但同时还有些硬度。它带有一定的酸味和乳酸味，此外还有层次丰富的生奶油香味。

维摩若泡沫奶酪（**Écume de Wimereux**）法国：上法兰西

奶：生牛奶/巴氏杀菌牛奶奶油

奶酪大小：直径9厘米，厚度5厘米

重量：200—250克

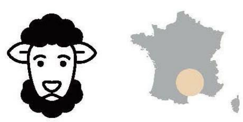
脂肪含量：30%

这是在20世纪末由生活在法国奥帕勒海岸（Côte d'Opale）的奶酪制作人兼熟成师贝尔纳兄弟研发的一个品种，与布里亚—萨瓦兰奶酪类

似，这款奶酪中混加了奶油。在带有白色绒毛的表皮下，维摩若泡沫奶酪具有十分柔顺的质感，很容易融化。这款奶酪带着牛奶、黄油和奶油的香味。品尝到最后，带有一丝碘味的回味会重新激活味蕾。



昂卡拉特奶酪（**Encalat**）法国：奥克西塔尼



奶：绵羊奶（加温工艺）

奶酪大小：直径10厘米，厚度3—4厘米

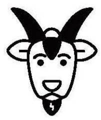
重量：250克

脂肪含量：22%

从历史角度讲，encalat这个词指的是夏季结束时，在阿韦龙与康塔尔（Cantal）用绵羊奶制成的小块奶酪。后来这个词的所指逐渐扩展到更往南的拉尔扎克（Larzac）。现在这个词的意思是一块特点突出、口感细腻的绵羊奶酪。昂卡拉特奶酪是由1996年成立的“拉尔扎克牧羊人合作社”生产的，合作社的带头人是安德烈·帕朗提（André Parenti）。外观上，它很容易与诺曼底卡蒙贝尔奶酪混淆，但是闻起来有更浓郁的秸秆和干草料的香味。切开后，两者核心部分也很像，但昂卡拉特奶酪更白净。入口后，它的味道偏乳酸型，带些酸味，随后让位于马棚和秸秆的香味，最后是绵羊奶的清爽味道。



高特纳莫纳奶酪（**Gortnamona**）爱尔兰：芒斯特

奶：山羊奶（巴氏杀菌）

奶酪大小：直径10—30厘米，厚度3—4厘米

重量： 200—2500克

脂肪含量：22%

这款奶酪是由制作库里内奶酪的布瑞达·马贺制作的。它的表皮呈白色，带着轻微的纹路。切开后可以注意到其实表皮还是相当厚的。表皮保护了核心部位泛着白色光泽的奶油质，这也是使用山羊奶制作奶酪的特点。入口后，山羊奶的特征很微弱，以咸味和酸度为主。随着熟成期的延长，奶酪也会获得更强劲的口感，但同时也失去了细腻感。



剐秸秆®奶酪（**Gratte-Paille®**）法国：法兰西岛区



奶：生牛奶和巴氏杀菌牛奶（加奶油）

奶酪大小：长度8—10厘米，宽度6—7厘米，厚度6厘米

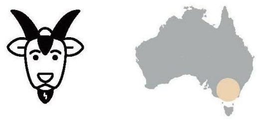
重量：300—350克

脂肪含量：60%

这款奶酪由胡翟尔（Rouzaire）奶酪坊于20世纪80年代研制，它的名字源于距离奶酪作坊不远的一条路。这条路上有不少灌木，运送秸秆的车辆经过时，秸秆会被灌木剐落一部分。因此，这段路被称为“灌木剐秸秆”（Le Buisson Gratte-Paille）。这款添加了奶油的奶酪，表皮是带着皱纹的灰白色，表皮下的部分有着漂亮的黄油质感，带着黄油和奶油的香味。它的核心部分质地紧密，但还是很容易融化，并带着酸味和黄油香气。



地平线奶酪（**Horizon**）澳大利亚：维多利亚



奶：巴氏杀菌山羊奶

奶酪大小：直径7厘米，厚度4厘米

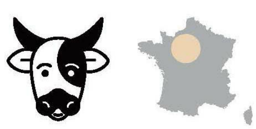
重量：200克

脂肪含量：24%

制作地平线奶酪的奶酪坊同时也制作一些专供素食者的奶酪。这款圆柱形的山羊奶酪，其花皮颜色在白色与灰色之间过渡。核心部分的一条植物灰，给它带来了一丝酸味和咸味。入口后，占据主体的是灌木丛、奶油和黄油的香味。品尝到最后，这款羊奶酪会散发出一丝别致的清爽。



吕克吕斯奶酪（**Lucullus**）法国：诺曼底



奶：牛奶和巴氏杀菌牛奶（加奶油）

奶酪大小：直径8—12厘米，厚度4—5厘米

重量：225—450克

脂肪含量：23%

吕克吕斯奶酪是一种奶油增强型奶酪，主要在诺曼底的埃夫勒（Evreux）生产。在它带有花纹的表皮下，有着易融化又带着奶油感的质地。闻起来，主要有发酵的香气和窖藏的气息。入口后，有浓郁的榛子香、乳酸香和少许酸味。

纳沙泰尔奶酪（**Neufchâtel**）法国：诺曼底



奶：生牛奶

奶酪大小：塞子形状直径4.3—4.7厘米，厚度6.5厘米；方块形边长6.3—6.7厘米，厚度2.4厘米；长条形长度6.8—7.2厘米，宽度4.8—5.2厘米，厚度3厘米；双塞子形直径5.6—6厘米，厚度8厘米；心形从中央到尖处8—9厘米，左右圆弧距离9.5—10.5厘米，厚度3.2厘米；大号心形从中央到尖处10—11厘米，左右圆弧距离13.5—14.5厘米，厚度5厘米

重量：100—600克

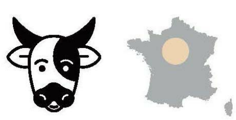
脂肪含量：22%

这应该是诺曼底奶酪中最不为人知但却是历史最为悠久的一种。关于这款奶酪的记载最早可以追溯到1035年，这一年，雨格一世·德·古尔内（诺曼底公爵府的贵族）同意斯基—昂—布莱修道院（abbaye de Sigy-en-Bray）对奶酪征税。

这款奶酪的花皮很光滑，带着格纹。当它到了最佳熟成期，其象牙色的表皮下会有一层黄油质，但奶酪核心部分依然是白垩白且易融化。收尾时，一丝碘的味道会让口腔变得清爽，之后散发出柔美的乳酸香味。



皮特维奶酪（**Pithiviers**）法国：中央-卢瓦尔河谷区



奶：巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径12厘米，厚度2.5厘米

重量：300克

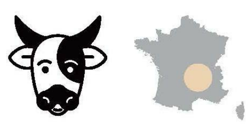
脂肪含量：23%

历史上，这款奶酪也被称为“邦达鲁瓦”（Bondaroy），主要是在夏季制作，然后在干草中保存到秋天，最后在葡萄采收的季节请临时农工

吃。皮特维奶酪表皮的花纹带着白色绒毛，触摸时可以感觉到它的柔软。最佳熟成期时，它有着奶油般的质感，闻起来带着干草的香气和蘑菇的香味。入口后，皮特维奶酪主要释放出奶油和黄油特有的酸味与香味。



圣菲丽仙奶酪（Saint-félicien）法国：奥弗涅-罗讷-阿尔卑斯



奶：牛奶/巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径8—10厘米，厚度1—1.5厘米

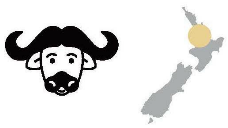
重量：90—120克

脂肪含量：28 %

最初，圣菲丽仙奶酪是用山羊奶制作的，现在则全部用牛奶制作。这款奶酪与圣马塞兰奶酪（Saint-marcellin）是“表亲”，只是比后者体积更大些，有时候也会加入一些奶油。它的表皮有着轻微的鼓包，闻起来通常主要是奶油的香气。入口后易融化（甚至是流质，通常用小勺子品鉴），带着清爽的香味和轻微的动物气息。



沃尔甘诺奶酪（**Volcano**）新西兰：怀卡托



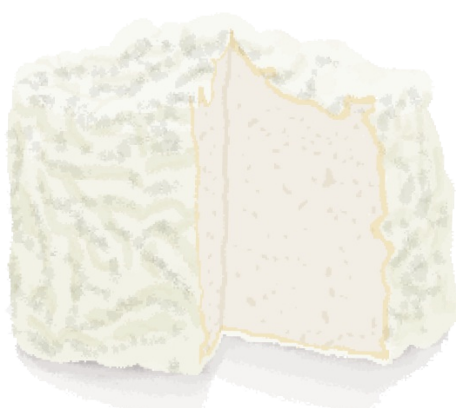
奶：巴氏杀菌水牛奶

奶酪大小：直径7—8厘米，厚度5厘米

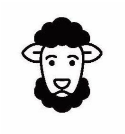
重量：90—120克

脂肪含量：23 %

这款小圆柱体的奶酪很少见，因为每个月只能用水牛奶做一次。沃尔甘诺奶酪在新西兰的很多品鉴比赛中获过奖。它的表皮是白色的，有着象牙的光泽，质地紧密但易融化。它的核心部分有轻微的奶油质，给口腔带来清爽的感觉和一丝酸味。吃到最后，一丝奶油香味和咸味会使品鉴这款精致的奶酪变得非常愉悦。



乌拉梅薄雾奶酪（**Woolamai Mist**）澳大利亚：维多利亚

奶：绵羊奶（加温工艺）

奶酪大小：边长10厘米，厚度3厘米

重量：250克

脂肪含量：24%

它的表皮有些脆，也易碎，带着树丛和蘑菇的香味。核心部分质感柔软，甚至在常温下长久放置后会变成流质。入口后，它以蘑菇的香味为主，随之而来的还有一丝生奶油的香味。

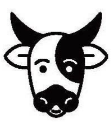


06

硬质未熟奶酪

这个类别的奶酪品种最为繁多，大多数是块头小、质感紧密的。事实上，多姆奶酪也可以是紧密、易融化且富有奶油质感的，从小号、中号、大号甚至到特大号都有。让我们一起来看看吧！不过，以下并不是此类品种的全部哦。

阿彭策尔奶酪（**Appenzeller**）瑞士：阿彭策尔，圣加仑，图尔高

奶：生牛奶

奶酪大小：直径30—33厘米，厚度7—9厘米

重量：6000—7000克

脂肪含量：26 %

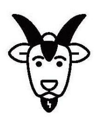
这款奶酪产自瑞士东部，生产历史已经有700年了，产区位于博登湖与森蒂斯山脉（Santis）之间的山峦中。它的特别之处在于使用了混合有发酵蔬菜、白葡萄酒和香料的盐水。阿彭策尔奶酪的熟成期在销售过程中扮演着重要的角色。事实上，它会有不同的颜色，从象牙白到秸秆黄或者金黄色都有。它的口感极其柔顺，最初散发出乳酸香味和黄油香味；接着会释放出香料味、草本植物的香味和花香；最后，还会带有

强烈的刺激性。简单地说，这是一款口感极其丰富的奶酪。



官方的盐水配方被保存在一个银行的保险柜中，每代奶酪匠中只有两人有资格阅读。

阿罗哈富饶平原奶酪（**Aroha Rich Plain**）新西兰：怀卡托

奶：生山羊奶

奶酪大小：直径12厘米，厚度6厘米

重量：800克

脂肪含量：27%

得益于制作奶酪的农庄遵循着有机农业的原则，这款奶酪一直都是使用生奶制作的，农户们也很关注牲畜们的生存状态。在米黄色的表皮下是一块质地均匀的奶酪，带有些许小蜂窝，泛着白色和蓝色的光泽。入口后，细腻的质地易融化，带着一丝低调的山羊奶味，以及层次丰富的酸味和乳酸香。当奶酪熟成的时间更长些时，它的口感也会更强烈，但依然会保有山羊奶宜人的清爽。



阿尔苏阿-乌洛阿奶酪（**Arzúa-Ulloa**）西班牙：加利西亚



奶：生牛奶/巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径10—26厘米，厚度5—12厘米

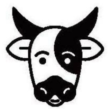
重量：500—3500克

脂肪含量：24%

这款奶酪的原料奶来自加利西亚特提拉金色奶牛或阿尔卑斯棕色奶牛。阿尔苏阿—乌洛阿奶酪有一层很薄的表皮，带有少许弹性，发亮且光滑，表皮的颜色从浅黄色到深黄色不等。闻起来，这款奶酪会让人想起酸奶和黄油的香味，还夹着香草味和奶油香，甚至有些坚果香味。入口的感觉还是很柔和的，带着乳酸味和轻微的咸味。如果熟成期更长，那么无论是闻起来还是尝起来味道都会变得强烈，甚至在品尝收尾时还会出现一丝刺激的感觉和少许苦味。



阿齐亚戈奶酪（**Asiago**）意大利：威尼托

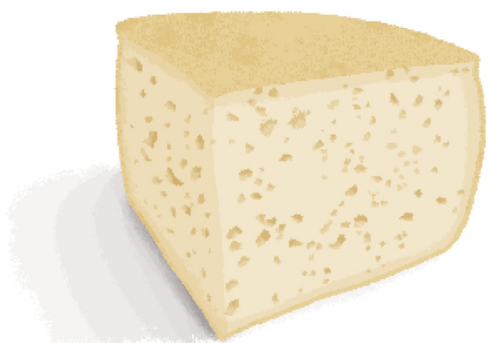
奶：生牛奶

奶酪大小：鲜酪，直径30—40厘米，厚度11—15厘米；陈酪，直径30—36厘米，厚度9—12厘米

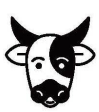
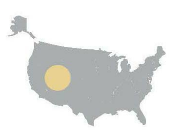
重量：鲜酪11 000—15 000克，陈酪8 000—12 000克

脂肪含量：28%

首先，要区分两类阿齐亚戈奶酪：鲜酪（Pressato）和陈酪（D’Allevo）。前者无论是闻起来还是入口后都比较清爽，还有乳酸香和一定的酸味。而后者给味蕾带来的多为黄油香味和动物气息（甚至带些刺激性）。从整体上讲，这款奶酪具有良好的酸度，保证了品尝收尾时的清爽感。



巴瑞利咖啡薰衣草奶酪（**Barely Buzzed**）美国：犹他州

奶：巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径40厘米，厚度8厘米

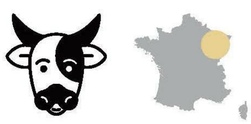
重量：7000克

脂肪含量：27%

这款奶酪在熟成过程中，会涂抹上咖啡、薰衣草和植物油的混合物！它们的香味会渗入奶酪中。奶酪质地紧密，易融化，有点像萨莱斯奶酪。



巴尔卡斯奶酪（**Bargkass**）法国：大东部



奶：生牛奶

奶酪大小：直径30厘米，厚度8厘米

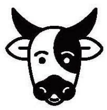
重量：7000—8000克

脂肪含量：26%

巴尔卡斯奶酪又被称为“贝格卡斯”（Bergkäs）、“巴卡斯”（Barkas）、“巴里卡斯”（Barikass）。这款山区奶酪在熟成过程中经常被熟成师用毛刷刷洗表皮，同时也经常会被翻转。它的表皮上带着网布的纹路，这是因为它是用网布从凝乳状态定型后装入模具的。它的质地紧密，具有奶油质感，且易融化。从口感来说，巴尔卡斯奶酪很柔顺，且带有乳酸味。



巴斯勒奶酪（**Basler**）加拿大：不列颠哥伦比亚

奶： 巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径30厘米，厚度10—13厘米

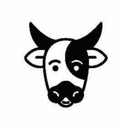
重量：5000—6000克

脂肪含量：27%

这款奶酪与金耳朵奶酪（Golden Ears）同属一个作坊。该作坊是由让娜（Jenna）与艾玛（Emma）两姐妹共同经营的，她们完全采用手工作坊的经营模式。巴斯勒奶酪的表皮是金黄色的，散发出草香和马棚的气息。奶酪呈秸秆黄色，核心部分则是象牙白色。入口时带着黄油香、草本植物香，有一定的酸度。当它的熟成期更长些时，香味会更浓重，但并不强烈，也没有刺激性。



毕肯菲尔传统兰开夏奶酪（**Beacon Fell Traditional Lancashire Cheese**）英国：英格兰，西北部

奶：巴氏杀菌牛奶

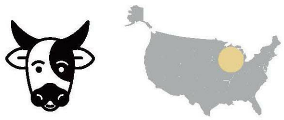
重量：5000克规格/18000—22000克规格

脂肪含量：27%

这款奶酪的历史可以追溯到1170年前后的亨利二世时代。毕肯菲尔传统兰开夏奶酪可以有一层自然表皮，或者用蜡封住，或者用布包裹。其质地比较紧密，带着黄油感，易融化，也很细腻。入口后，口感饱满，带着牛奶香和新鲜草香。当它经过一段较长的熟成期后，质地会变得更为柔软，也更便于涂抹在面包上。

目前，有5家农户作坊和6个奶酪工坊在制作、生产及熟成这种奶酪。而在20世纪初时，则有超过200家工坊制作这种奶酪。

贝拉维塔诺金奶酪（**Bellavitano Gold**）美国：威斯康星州



奶：巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径40厘米，厚度12厘米

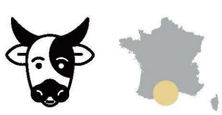
重量：10 000克

脂肪含量：26%

这款美国奶酪是由意大利移民后代萨多里（Sartori）家族制作的，在2013年世界乳业博览会上获得了冠军。它的口感有点类似帕马森奶酪，但颗粒感明显更为低调。入口后，主要是黄油香和奶油香。萨多里家族还在这种奶酪的基础上研发出不同配方：黑胡椒、梅洛葡萄干和咖啡粉奶酪。



贝特马尔奶酪（**Bethmale**）法国：奥克西塔尼



奶：生牛奶

奶酪大小：直径25—40厘米，厚度8—10厘米

重量：3500—6000克

脂肪含量：26%

有关这款奶酪的文字记载最早出现在12世纪——国王路易六世途经当时的奶酪产地圣吉隆村（Saint-Girons）的时候，品尝过这款奶酪。贝特马尔奶酪的熟成期是2—6个月。该奶酪的表皮用毛刷刷过，还用清水洗过，这样做给它的表皮带来了些许橙色或粉红色。闻起来，它有窖藏的湿润气息。该奶酪略呈蜂窝状，很柔软，有黏性。入口后，它还是很柔和的，有着乳酸香和些许甜咸混合的香味。如果熟成时间再长的话，它还会变得有轻微的刺激性。



小孩比利奶酪（**Billy the Kid**）新西兰：怀卡托



奶：巴氏杀菌山羊奶

奶酪大小：直径12.5厘米，厚度7厘米

重量：1000克

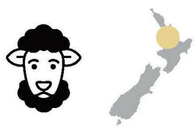
脂肪含量：30%

这款小多姆奶酪是原籍意大利的巴西女士莫妮卡·塞纳·萨莱尔诺（Mônica Senna Salerno）和珍妮·奥尔德海姆（Jenny Oldham）制作的，两人原本是做科学研究的，却成了奶酪匠。小孩比利奶酪会让人想起意大利的某些绵羊奶酪，只不过前者是用山羊奶制作的。这款奶酪有一层带着颗粒感的表皮，很容易碎，也很容易在口中融化。此外，它还带有

山羊奶的特点。品尝收尾时，山羊奶的酸味会带来意想不到的愉悦。



黑绵羊奶酪（**Black Sheep**）新西兰：怀卡托



奶：巴氏杀菌绵羊奶

奶酪大小：直径25厘米，厚度8厘米

重量：4000克

脂肪含量：27%

这款奶酪在熟成过程中加了经过烟熏的帕布利卡（Paprika）辣椒粉，无论从嗅觉上还是味觉上都能感觉到这一特点。奶酪的质地紧密，入口后容易融化。这款奶酪带来的是黄油香和烟熏的香味，夹有一点奶油感。

农夫莱顿茴香奶酪（**Boeren-Leidse met sleutels**）荷兰：南荷兰省



奶：巴氏杀菌牛奶

重量：至少3000克

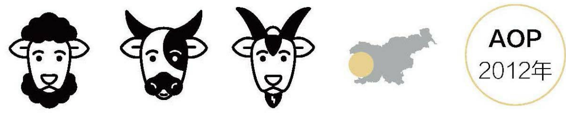
脂肪含量：28%

这款奶酪的表皮印着品牌的砖红色，因而很容易识别。它质地紧密，带有颗粒感。其内部布满了小茴香籽，因为该奶酪的配方要求是每100升牛奶混入75克小茴香籽。



博韦茨奶酪（**Bovški sir**）斯洛文尼亚：伊斯特里，戈

里斯卡



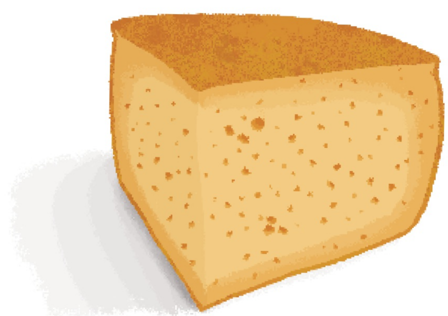
奶：生绵羊奶和（或）生牛奶和（或）生山羊奶（至少20%）

奶酪大小：直径20—26厘米，厚度8—12厘米

重量：2500—4500克

脂肪含量：27%

这款奶酪以当地的绵羊品种博韦茨绵羊（Bovec）的奶水为原料，表皮还算光滑，颜色从灰褐色到米白色都有。其密度大且柔软，在不同的熟成期，内部会出现大小不一的小圆洞。入口后，口感强劲，带着强烈的马棚气息和酸味，或许会在品尝收尾时产生些刺激感。当这款奶酪以牛奶或者山羊奶为主原料时，口感会更柔和。



布拉奶酪（**Bra**）意大利：皮埃蒙特

p143-1

奶：生牛奶和（或）生绵羊奶和（或）生山羊奶（至少20%）

奶酪大小：直径30—40厘米，厚度6—10厘米

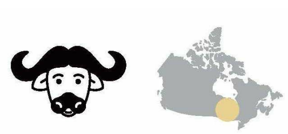
重量：6000—9000克

脂肪含量：28%

布拉奶酪的技术生产指标要求两种不同的熟成度：软质（tenero）和硬质（duro）。软质布拉奶酪带有鲜花味和乳酸香，味道并不浓郁。硬质布拉奶酪在制作过程中可以用油来洗皮，这也是为了避免发霉。在口感上，硬质布拉奶酪的香味明显比软质布拉奶酪的更浓郁。



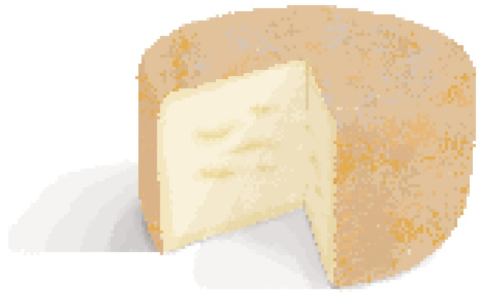
布法利娜水牛奶酪（**Buffalina**）加拿大：安大略



奶：巴氏杀菌水牛奶

脂肪含量：24%

这款奶酪由推崇有机农业的第五镇农庄（Fifth Town）制作。它是用水牛奶制作的，采用了荷兰豪达奶酪（Gouda Holland）的配方。事实上，这款奶酪有自然形成的表皮，颜色呈黄色，质地紧密，易融化，带着黄油香。水牛奶给奶酪带来了细腻和精致。入口后，布法利娜水牛奶酪展现的是奶油和黄油的香味，带着酸味，最后以一丝咸味收尾。



普利亚篮子奶酪（**Canestrato Pugliese**）意大利：普利亚大区



奶：生绵羊奶

奶酪大小：直径30—50厘米，厚度10—18厘米

重量：7000—14 000克

脂肪含量：28%

这款奶酪之所以被称为“篮子奶酪”，是因为在制作过程中，奶酪匠们会把凝乳放在由当地工匠用植物纤维做成的篮子里沥水，这种篮子名为canestrato。直到今天，在普利亚大区，这种做法依然在延续。该奶酪的制作时间是从12月到次年5月，正是养殖户们将羊群从阿布鲁佐大区转场到普利亚过冬的时候。这是一款质地干燥又紧密的奶酪，酸度往往很高。



康塔尔奶酪（**Cantal**）法国：奥弗涅-罗讷-阿尔卑斯



奶：生牛奶/巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：大号，直径36—42厘米，厚度40厘米；小号，直径26—28厘米；极小号，直径20—22厘米

重量：大号35 000—45 000克，小号15 000—20 000克，极小号8000—10 000克

脂肪含量：22%

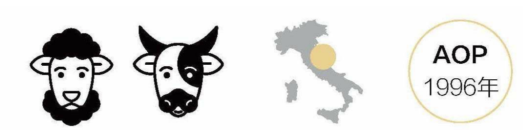
该奶酪始创于1298年，名字源自康塔尔山脉的最高峰康塔尔峰。但其实早在古代就已经有了对当地奶酪的记载，因为老普林尼曾经说过，在古罗马时代，最受欢迎的奶酪就来自嘎巴莱斯地区（Gabalès）和热沃丹（Gév-audan）。如今，康塔尔奶酪也被称为康塔尔圆桶奶酪（Fourme de Can-tal）。熟成期可以分为短期熟成、中期熟成和长期熟成，这些信息可以在奶酪包装上获取。它的表皮是灰白色的，释放出乳酸的香味和窖藏的气息。其内部的颜色从象牙色过渡到秸秆黄色，甚至到金黄色，质地紧密且易融化。入口后，有黄油香和榛子香味，乳酸香和酸味也会慢慢释放。



每块康塔尔奶酪上都会有一个铝制徽章压的印记来证明出处，保证它的来源。

比如，“CA15ES”中的CA代表康塔尔，15是生产区域的地区编号，ES则是奶酪制作商的缩写。

乌尔比诺卡西奥塔奶酪（**Casciotta d’Urbino**）意大利：马尔凯



奶：70%生绵羊奶和30%生牛奶

奶酪大小：直径12—16厘米，厚度5—7厘米

重量：800克—1200克

脂肪含量：27%

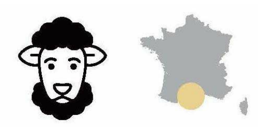
在文艺复兴时代，乌尔比诺卡西奥塔奶酪往往不会经过很长时间的熟成，就可以出现在艺术家们的餐桌上。甚至到今天，这款多姆奶酪也没有很长的熟成期。正因如此，它的表皮很细腻，而内部的颜色从奶白

色到秸秆黄色都有。入口后，它释放出柔和的香味，口感清爽，有乳酸香和少许酸味。



在意大利马尔凯地区，传说这款奶酪是米开朗琪罗和他朋友的最爱。

寇斯纳尔绵羊奶酪（Caussenard）法国：奥克西塔尼



奶：巴氏杀菌绵羊奶

奶酪大小：砖形，长度26.5厘米，宽度11厘米，厚度9.5厘米；多姆圆，直径23厘米，厚度8厘米

重量：砖形2900克；多姆圆3200克

脂肪含量：26%

这款奶酪有两种不同的熟成度：新鲜的和熟成的。新鲜奶酪是砖形的，表皮上带着栗色和米黄色的纹路，还会有些白色绒毛点缀在表面。该奶酪的颜色偏象牙白色，还会带有秸秆黄色的光泽。它的质地紧密，易融化，入口后有黄油和草本植物的香味，同时有些酸味和榛子香气。熟成期长的老奶酪，从外形看是圆形的，表面颗粒感强。入口后，以秸秆和干草料的香味为主，酸度也更强，但口感依然很精致。



塞布里罗奶酪（**Cebreiro**）西班牙：加利西亚



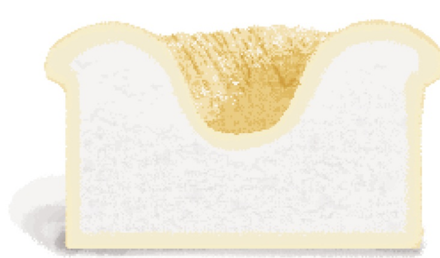
奶：巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：底部和顶部直径13—14厘米，奶酪主体厚度12厘米，帽子厚度3厘米

重量：300—2000克

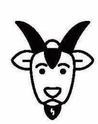
脂肪含量：25%

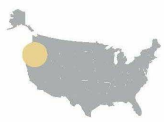
这款奶酪的外形有点像厨师帽或大蘑菇，表皮却很均匀，奶酪的颜色可以从白色过渡到黄色甚至到鲜黄色。它的质地有沙砾感，柔软且细腻，不过这全都要看奶酪的熟成情况。入口后，新鲜的塞布里罗奶酪会让人想起牛奶的香味，而熟成时间长的奶酪则会更强劲，带着乳酸香和刺激性。



在18世纪，每年都会有24块塞布里罗奶酪被送往葡萄牙，作为送给葡萄牙皇后的礼物。

茅屋奶酪（**Chaumine**）美国：俄勒冈州





奶：生山羊奶

奶酪大小：边长20厘米，厚度6厘米

重量：2300克

脂肪含量：24%

制作这款奶酪的人生于法国萨瓦地区，后来跟着父母在当地高山草原长大。这款多姆奶酪是他为了用自己的方式向童年时代的家致敬而创造的。当年，他家的屋顶是用草苫子铺盖的，而奶酪的表皮令人想起这种草苫子。茅屋奶酪质地紧密，呈白色，有轻微的颗粒感，入口易融化。在口中，精致的山羊奶香味中夹着酸味，有清爽感。



车夫罗丹奶酪（**Chevrotin**）法国：奥弗涅-罗讷-阿尔卑斯



奶：生山羊奶

奶酪大小：直径9—12厘米，厚度3—4.5厘米

重量：250—350克

脂肪含量：25%

车夫罗丹奶酪在阿尔卑斯山地区的历史是从18世纪开始的，它的产区和养牛户与瑞布罗申奶酪基本一致。这是一款百分之百的农户手工奶酪，质地柔软，呈粉红色，奶酪上的某些部分用清水洗过。熟成后，表皮上会长出一层白地霉，变得有点油腻。奶酪本身是象牙白色的，有时会出现几个孔洞。入口后，以山羊奶的味道、花香和植物香为主，有时还会有一丝榛子香味在口腔中散发。



丹博奶酪（**Danbo**）丹麦

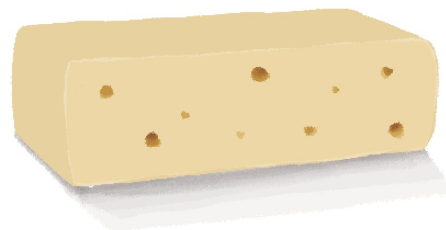


奶：巴氏杀菌牛奶

脂肪含量：28%

这款奶酪的发明者是拉斯姆森·尼尔森（Rasmus Nielsen），当时他在丹麦菲英岛上一个名叫Kirkeby的奶酪工坊当负责人，这大概是19世

纪和20世纪之交的事情。这个发明很快获得了成功，它成为丹麦王国标志性的奶酪产品之一。这款奶酪的颜色从白色到浅黄色过渡，表面有很多绿豆大小的孔洞。丹博奶酪闻起来主要是奶香，还有一丝酸味，入口后的感觉与嗅觉完全一致。有时候，人们还会在制作过程中加入一些小茴香。



舞蹈菲恩奶酪（**Dancing Fern**）美国：田纳西州

p146-3

奶：生牛奶

奶酪大小：直径14厘米，厚度3厘米

重量：500克

脂肪含量：24%

这款奶酪由Sequatchie Cove Creamery奶酪工坊制作，是内森（Nathan）和帕吉特·阿诺德（Padgett Arnold）按照瑞布罗申奶酪的方法制作的。两者有着完全相同的奶油感，易融化，混合着新鲜牛奶的香味、当地土壤的气息，以及灌木丛和香菇的气味。



制作这款奶酪的工坊应该是世界上最环保的奶酪作坊之一。

荷兰埃德姆奶酪（**Edam Holland**）荷兰：南荷兰省和北荷兰省

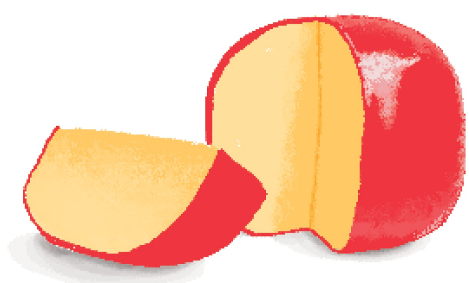


奶：巴氏杀菌牛奶

重量：1500—20 000克

脂肪含量：28%

这款奶酪总共有7个规格，从小圆球到最大20千克的整块，中间还有不同的形状，与其他的埃德姆奶酪不同（除了荷兰以外，其他地方也有）。荷兰埃德姆奶酪的表皮是自然表皮。当它还未完全熟成的时候，质地偏硬，但很好切割。熟成期越长，它越会因失去水分而变得很硬。从口感上讲，如果是熟成时间很长以后，它就会释放出层次丰富且柔和的牛奶香味，或者是带有刺激性的动物气息。



艾斯诺姆奶酪（**Esrom**）丹麦



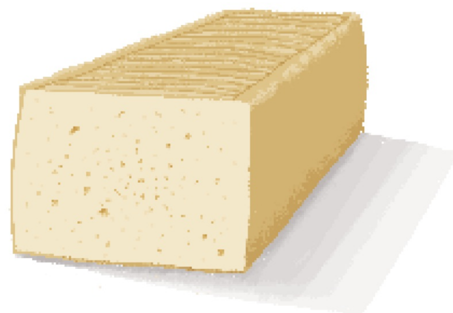
奶：巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：长度必须是宽度的2倍，厚度3.5—7厘米

重量：约为1300—2000克

脂肪含量：27%

这款奶酪最初是11世纪艾斯诺姆修道院的修士们制作的，后来就遍布了整个丹麦王国，成为一种代表性的奶酪。在黄色和橙黄色的表皮下是白色或浅黄色的奶酪内部，其中有不同大小的孔洞。艾斯诺姆奶酪闻起来还是很清爽的，带有一定的酸味。入口后，牛奶的香味和新鲜黄油的香味会逐步占据味觉。



撒丁岛之花奶酪（**Fiore Sardo**）意大利：撒丁岛



奶：生绵羊奶

奶酪大小：直径15—25厘米，厚度10—15厘米

重量：1500—4000克

脂肪含量：28%

这款奶酪的制作历史很悠久，但是被称为“撒丁岛之花”是19世纪末的事情。它的表皮有些粗糙，颜色偏深，带着不同层次的栗色、黑色或赭色。它闻起来气味强烈，带着浓郁的绵羊奶味和窖藏气息。从口感来说，它以比较持久的动物气息为主，同时还带有较强的刺激性。



芳提娜奶酪（**Fontina**）意大利：奥斯塔山谷



奶：生牛奶

奶酪大小：直径35—45厘米，厚度7—10厘米

重量：7500—12 000克

脂肪含量：28%

这款奶酪表皮的颜色会随着熟成期的变长从浅栗色过渡到深栗色。表皮覆盖下的奶酪具有弹性，而且柔软，颜色在象牙白与秸秆黄之间，或深或浅。这是种非常细致的奶酪，带有细腻的黄油香、草本植物香和少许酸味。



伦易奈兹奶酪（**Formaggella del Luinese**）意大利：伦巴第



奶：生山羊奶

奶酪大小：直径13—15厘米，厚度4—6厘米

重量：700—900克

脂肪含量：26%

与其他的羊奶酪不同，伦易奈兹奶酪使奶酪坊过上了安居乐业、自给自足的生活。17世纪时的文字记载显示，这款奶酪并不是为了贴补家用而生产的。这款奶酪有一层自然表皮，表皮上有些地方还会长出霉菌。该奶酪多为白色，质地柔软，入口易化。味觉上，它以新鲜山羊奶的香味为主，还混合了一些酸味和草本植物香。



阿尔卑斯提契诺奶酪（**Formaggio d’Alpe ticinese**）瑞士：提契诺州



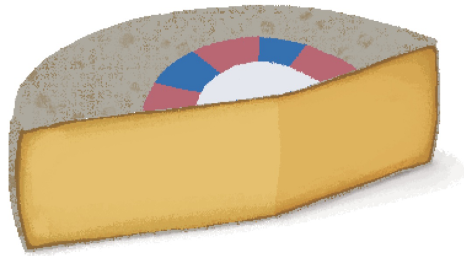
奶：生牛奶（至少70%）/生山羊奶（至多30%）

奶酪大小：直径25—50厘米，厚度6—10厘米

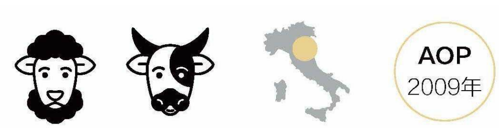
重量：3000—10 000克

脂肪含量：33%

观察一下，这款奶酪干燥的表皮呈灰褐色，表皮下的部分泛着黄色光泽，其中有规律地分布着小圆孔，闻起来有黄油香和果香。入口后，油润且易融化的质地带来黄油香气，还有轻微的木香和坚果香味。品尝收尾时，草本植物的香味会带来清爽的感觉。



索利亚诺奶酪（**Formaggio di fossa di Sogliano**）意大利：艾米利亚-罗马涅，马尔凯

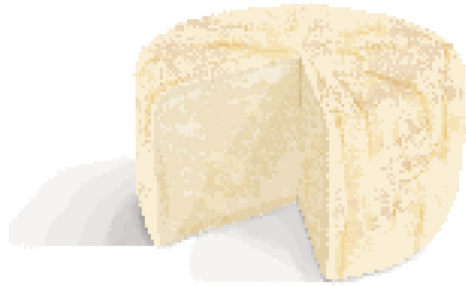


奶：生绵羊奶/生牛奶（至多80%）和生绵羊奶（至少20%）

重量：500—1900克

脂肪含量：28%

这款奶酪最早出现在中世纪。该奶酪的表皮通常有些油腻，不均匀，会出现几处黄色或赭色的霉菌。这些霉菌并不会改变奶酪的品质，反而成为这款奶酪的特色之一。索利亚诺奶酪为白色或秸秆黄色，质地紧密，但易碎。闻起来，灌木丛、蘑菇和松茸的气味占主体。入口后，香气四溢，收尾时会有一丝刺激性。



上布雷巴纳山谷奶酪（**Formai de Mut dell’alta Valle Brembana**）意大利：伦巴第



奶：生牛奶

奶酪大小：直径30—40厘米，厚度8—10厘米

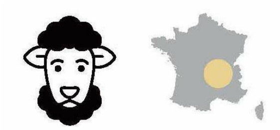
重量：8000—12000克

脂肪含量：28%

这是一款表皮呈秸秆黄色（随着熟成时间的延长，表皮会逐渐变为灰色）的大块头多姆奶酪，其内部的颜色为象牙白色或金色。入口后，可以感觉到浓郁且细腻的黄油香、奶油香和草香。



福美松烟熏奶酪（**Fumaison**）法国：奥弗涅-罗讷-阿尔卑斯



奶：生绵羊奶

奶酪大小：长度27厘米，宽度12厘米，厚度12厘米

重量：2000克

脂肪含量：26%

福美松烟熏奶酪诞生于1991年，是20世纪80年代定居于奥弗涅地区普易—纪尧姆（Puy-Guillaume）的原奶业技术员帕特里克·博蒙（Patrick Beaumont）制作的。无论是奶酪的形状（长方）、外表（用线缠），还是气味（烟熏味）和口感（烟熏味和木香，带着酸味），它都不会令人失望。易融化的质地使其成为餐厅奶酪托盘的绝佳选择，而烟熏的特点则使之成为拉克莱特奶酪火锅的必需品。



格拉鲁斯高山硬奶酪（**Glarner Alpkäse**）瑞士：格拉鲁斯



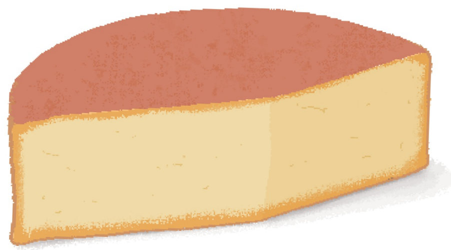
奶：生牛奶

奶酪大小：直径28—32厘米，厚度10—12厘米

重量：5000—9000克

脂肪含量：29%

这款奶酪的质地非常柔软，带着植物的气息、乳酸香和果香，同时还有低调的烘烤香味。入口后，黄油香、乳酸香和草本植物的气息十分鲜明，同时也有少许咸味和酸味。



荷兰豪达奶酪（**Gouda Holland**）荷兰：南荷兰省和北荷兰省

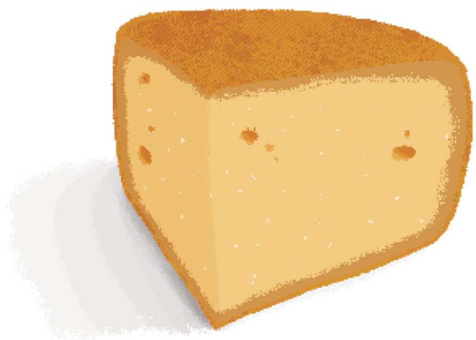


奶：巴氏杀菌牛奶

重量：2500—20 000克

脂肪含量：30%

荷兰豪达奶酪最早出现在中世纪，而它的流行则要感谢17世纪商品贸易的发展。这是一款质地紧密的奶酪，带着果香。有时候奶酪匠也会在凝乳阶段加入小茴香，这时候的味道会更强烈。入口后，奶酪很容易融化，带着油腻感。经过一个漫长的熟成期后，它可能会散发出黄油香甚至是焦糖香。此外，在该奶酪的核心部位还会形成著名的酪氨酸，咬起来酥脆可口。



哈瓦蒂奶酪（**Havarti**）丹麦



奶： 巴氏杀菌牛奶

脂肪含量： 28%

1921年，两位在瑞士学习摩尔根塔勒（G. Morgenthaler）奶酪沥水工艺后回到丹麦的奶业技师鲁兹·韦德比（Ruds Vedby）和哈莱比戈德（Hallebygård）制作了这款奶酪。哈瓦蒂奶酪的表皮分成两种，分别为经过高浓度盐水刷洗的表皮和未经刷洗的表皮。但无论是哪种表皮，这款奶酪依然可以包装。奶酪的颜色在纯白色、象牙白色或浅黄色之间过渡，质地柔软，便于切片。奶酪内部有不规则的孔洞。口感上，这款奶酪带有一定的酸度和乳酸香。当它的熟成时间更长时，还会展示出奶油的香味。奶酪匠在凝乳期间会添加各种新鲜且具有芳香的草本植物，比如茴香或小葱。



荷兰山羊奶酪（**Hollandse Geitenkaas**）荷兰



奶：巴氏杀菌山羊奶

重量：1500—20 000克

脂肪含量：30%

正是因为对荷兰豪达奶酪技术的熟练掌握，这款山羊奶酪才得以在19世纪末出现。荷兰山羊奶酪可以自然熟成，有一层自然的表皮；但也可以用食品级薄膜包裹熟成，只是这种情况下几乎没有表皮。这是一款很柔软、可塑性强的奶酪，但也会随着熟成期的延长变硬。口感上，它有着轻微的山羊奶香，口感清爽但味道很咸。

荷尔斯泰因蒂尔西特奶酪（**Holsteiner Tilsiter**）德国：石勒苏益格-荷尔斯泰因



奶：生牛奶/巴氏杀菌牛奶

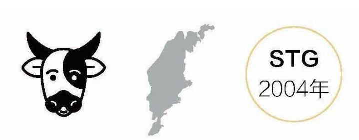
重量：3500—5000克

脂肪含量：30%

16世纪末，荷兰难民的迁入给德国北部的石勒苏益格—荷尔斯泰因州带来了奶牛养殖业的新机遇。这款奶酪的制作凝聚着荷兰人对奶酪工艺的知识。口感上，它可以是温和的，也可以很有刺激性，这全看它的熟成时间。在凝乳期，奶酪匠有时会加入小茴香。



赫沙松斯特奶酪（Hushållsost）瑞典



奶：巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径10—13.5厘米，厚度10—15厘米

重量：1000—2500克

脂肪含量：26%

有关这款奶酪最早的文字记载是在1898年，作为瑞典最广为人知且消费量最大的奶酪，它的名字意为“家里的奶酪”。在瑞典，人们谈论这款奶酪就好像法国人说餐桌级葡萄酒一样普通。这款块头较小的多姆奶酪质地柔软，口感十分清爽且带有一丝酸味。

伊迪阿扎巴尔绵羊奶酪（**Idiazabal**）西班牙：巴斯克地区，纳瓦拉



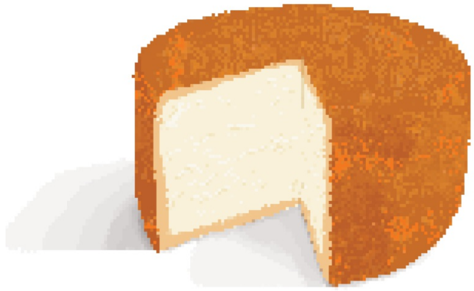
奶：生绵羊奶

奶酪大小：直径10—30厘米，厚度8—12厘米

重量：1000—3000克

脂肪含量：24%

在有AOP标识的奶酪中，这个经过枫木或榉木烟熏的品种极少见！这款多姆奶酪有一层光滑的表皮，颜色由浅黄色到烟熏后的深褐色过渡。奶酪质地很均匀、紧密，易融化，带有少许颗粒感，有象牙白和秸秆黄的光泽。伊迪阿扎巴尔绵羊奶酪的香味浓郁，带着草本植物的香味，有点刺激性，还有酸味和烟熏的味道，在口中余味悠长。



依莫基利雷加多奶酪（**Imokilly Regato**）爱尔兰：芒斯特



奶：巴氏杀菌牛奶

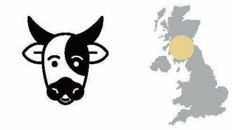
脂肪含量：28%

这款奶酪因其带着皱纹、颜色金黄的表皮而很容易识别。奶酪呈秸秆黄色，质地紧密。这款奶酪口感柔顺，同时有点刺激性。对于一款多姆奶酪来讲，它不算典型。

在20世纪80年代，制作依莫基利雷加多奶酪的作坊将生产力提高了10倍，年产量也达到了4000吨。



马尔岛奶酪（**Isle of Mull**）英国：苏格兰，思克莱德



奶：生牛奶

奶酪大小：直径32厘米，厚度25厘米

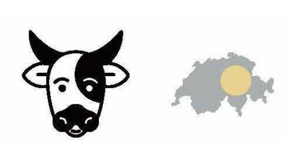
重量：25 000克

脂肪含量：27%

马尔岛奶酪是苏格兰历史最为悠久的奶酪之一。从外表上看，它有点近似农庄切达奶酪。但是从口感来说，它更咸，且带着更多谷物的香味，比如大麦和草香。它质地紧密，易融化，入口后有少许颗粒感。马尔岛奶酪的制作工艺与康塔尔奶酪、萨莱斯奶酪、拉吉奥乐奶酪一致。它的表皮有时会泛着自然蓝色，但这并不影响品质。



卡尔特巴赫奶酪（**Kaltbach**）瑞士：格拉鲁斯，卢塞恩，尼德瓦尔登，上瓦尔登，施维茨，乌里，楚格



奶：生牛奶

奶酪大小：直径24厘米，厚度7厘米

重量：4000克

脂肪含量：29%

这款奶酪的熟成过程是在桑藤伯格山的一个长达2千米的沙石岩洞里进行的。在这里，卡尔特巴赫奶酪与成千上万个磨盘大的轮形奶酪为伴，包括瑞士埃曼塔尔奶酪和瑞士格鲁耶尔奶酪。这款奶酪具有草香，还有干草料、黄油和奶油的香气。入口后，有一种不可思议的油润感和令人吃惊的余味，还伴有奶油香。



康特卡斯奶酪（**Kanterkaas**）荷兰：弗里斯兰，格罗宁根



奶：巴氏杀菌牛奶

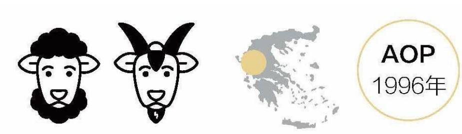
重量：3000—8500克

脂肪含量：22%

康特卡斯奶酪的表皮可以是纯天然的，也可以用黄色或红色的石蜡包裹。入口后，这款柔软的奶酪有些刺激性，且带有香料味，尤其是熟成期较长的奶酪。它可以分为两种，用丁香调味的被称为Kanter Nagelkaas奶酪；用小茴香调味的，被称为Kanter Komijnekaas奶酪。



开芬拉格瑞维耶奶酪（**Kefalograviera**）希腊：西马其顿区，伊庇鲁斯，西希腊



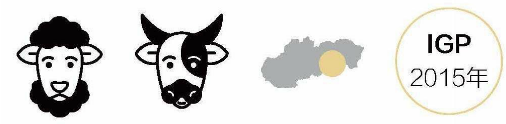
奶：巴氏杀菌绵羊奶/绵羊奶与巴氏杀菌山羊奶混合

脂肪含量：21%

这款表皮呈白色的多姆奶酪质地紧密，易融化，表面布满了小孔洞，释放出奶香和酸味。入口后，奶酪的味道明显，且很咸。用橄榄油炸过之后，这款奶酪可用于制作一道希腊经典名菜——油炸干酪（Saganáki）。



科林诺威客奶酪（**Klenovecký syrec**）斯洛伐克：班斯卡·比斯特里察，科希策



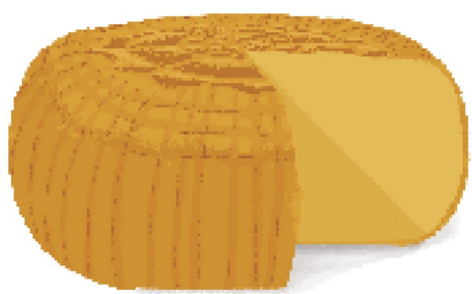
奶：生绵羊奶/生牛奶

奶酪大小：直径10—25厘米，厚度8—12厘米

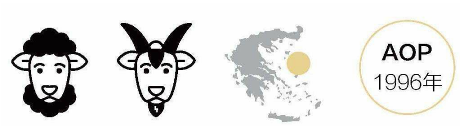
重量：1000—4000克

脂肪含量：27%

为了证明其真实的原产地，每个科林诺威客奶酪都带着十字架或四叶草的圆形商标。无论是否被烟熏过，它都是一款质地紧密又容易融化的奶酪。闻起来，人们能分出窖藏的湿润气息，还有发酵和烟熏的气味。



拉都特里米提里尼斯奶酪（**Ladotyri Mytilinis**）希腊：北爱琴海



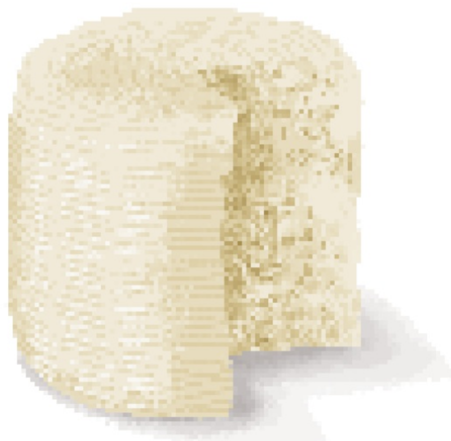
奶：绵羊奶/绵羊奶与山羊奶（巴氏杀菌）

奶酪大小：直径4—5厘米，厚度7—8厘米

重量：800—1200克

脂肪含量：22%

这款体积小巧的奶酪仅在莱斯沃斯岛上生产，凝乳期结束后直接放到小竹篮里，这造成了它熟成后表皮上的皱纹。它的质地紧密，带着颗粒感，易融化。这款奶酪带来的是有一定酸度的香味、咸味和羊的气息。在制作成形后，根据传统工艺，奶酪会被干燥，然后放入一个盛有橄榄油的陶土容器内保存。如今，这款奶酪也会用食品级封蜡封住。



拉吉奥乐奶酪（**Laguiole**）法国：奥克西塔尼



奶： 生牛奶

奶酪大小： 直径40厘米，厚度30—40厘米

重量： 25 000—50 000克

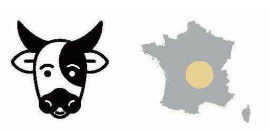
脂肪含量： 29%

这款奶酪最早出现在古罗马时代老普林尼的记载中。曾经有很长一段时间，这款奶酪是由修士们在特定季节制作的。如今，虽然这款奶酪全年都可以买到，但它依然只有在海拔800—1400米的地方才可以生产。它的外观看上去极其粗糙，实际上却是一款非常细腻的奶酪，有特点，精细且易融化，甚至有些黄油质。入口后，它有着乳酸的香气、烘

烤的香味，以及奶油、黄油和草本植物的气息，还夹杂着一丝坚果香。



拉沃奶酪（**Lavort**）法国：奥弗涅-罗讷-阿尔卑斯



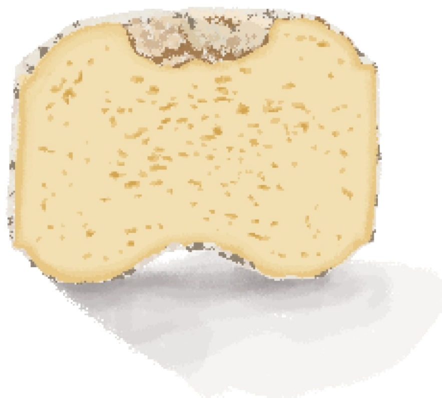
奶：生牛奶

奶酪大小：直径20厘米，厚度12厘米

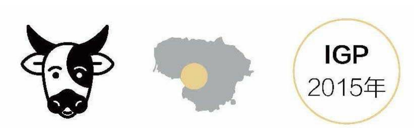
重量：2000克

脂肪含量：27%

拉沃奶酪的制作灵感源自帕特里克·博蒙，他也是福美松烟熏奶酪的研制者。他先去西班牙找到这些外形酷似炮弹的奶酪模具后，于1988年开始制作这款奶酪。正因如此，这款奶酪的外形有些特别！虽然说这款奶酪的表皮很粗糙，散发着窖藏的潮湿气息和蘑菇的气味，但它的质地还是十分精细且易融化的，带着乳酸香、一丝酸味和有些甜的草本植物香味。



利厘葡挞奶酪（**Liliputas**）立陶宛



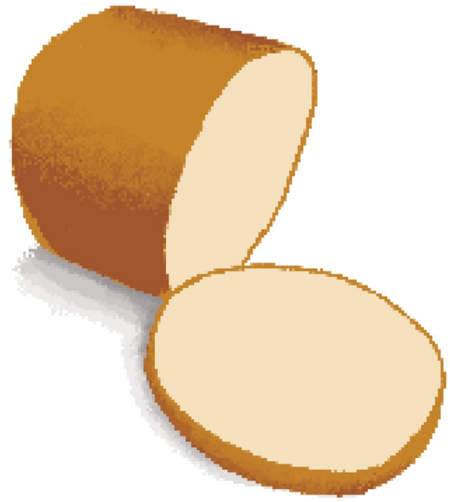
奶： 巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径7—8.5厘米，厚度7.5—13厘米

重量：400—700克

脂肪含量：30%

这款奶酪仅在一个叫贝尔维德里斯（Belvederis）的村庄生产，这里被誉为立陶宛奶产品的摇篮。1921年，在这个村庄里成立了一所农业食品学校，其中有一个特别的“养殖产奶”专业。利厘葡挞奶酪的表皮光滑，经常会用一层黄色的食品级封蜡封住。它的质地富有弹性，需要咀嚼较长的时间才能品尝出特色。从外观来看，这款奶酪有很多不规则的小孔洞。入口后，牛奶发酵的香味很浓郁，有时候也会有些苦味，而且比较咸。



马洪-梅诺卡奶酪（**Mahón-Menorca**）西班牙：巴利阿里群岛



奶：生牛奶/巴氏杀菌牛奶和绵羊奶（至多5%）

奶酪大小：边长20厘米，厚度4—9厘米

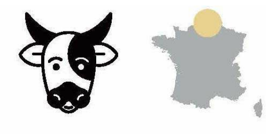
重量：1000—4000克

脂肪含量：24%

这款深褐色的奶酪质地紧密、干燥，用手捏的话会有油脂感。入口后，它很易融化，带着颗粒感，黄油香和玉米淀粉香很突出。



米莫雷特奶酪（Mimolette）法国：上法兰西



奶：生牛奶/巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径20厘米，厚度15厘米

重量：2500—4000克

脂肪含量：27%

它的原籍到底是荷兰还是法国，这个问题始终有争议。但可以确认的是，在17世纪时，法国国王的财政大臣科尔贝曾经禁止荷兰米莫雷特奶酪进口，当时正是两国交战时期。后来，他要求法国农户将自己的奶酪染色，并改名为“里尔圆球”（Boule de Lille）以示区分。从那时起，法国人拥有了自己的橙色米莫雷特奶酪。从外表看，两者的区别还是很明显的，这是因为法国的米莫雷特奶酪的表皮是纯天然的，而荷兰的米莫雷特奶酪则是用食品级蜡封装的。如果熟成期不超过6个月，它就是“嫩”米莫雷特奶酪；而熟成期为6—12个月时，则为“半老”米莫雷特奶酪；12—18个月时叫作“老”米莫雷特奶酪；超过18个月则是“超老”米莫雷特奶酪。当它还是“嫩”和“半老”的时候，质地很柔软，易融化，口感平和。之后阶段的米莫雷特奶酪偏榛子香，但绝不会有刺激性。



米莫雷特奶酪作为戴高乐将军最喜欢的奶酪而闻名，这不奇怪，戴

高乐出生于里尔。

蒙塔西欧奶酪（Montasio）意大利：弗留利-威尼斯朱利亚，威尼托



奶： 巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径30—35厘米，厚度8厘米

重量：6000—8000克

脂肪含量：29%

历史上，对蒙塔西欧奶酪的描述最早出现在13世纪，当时它是由莫吉奥修道院（Moggio）本笃会修士们用绵羊奶制作的。这款奶酪表皮光滑，质地紧密，呈秸秆黄色，在内部有很多小孔洞。新鲜的蒙塔西欧奶酪很容易融化，有乳酸香。当熟成期更长的时候，它会变干，也开始有颗粒感，同时还会带有更多动物气息和刺激性。



蒙特维龙奶酪（Monte Veronese）意大利：威尼托



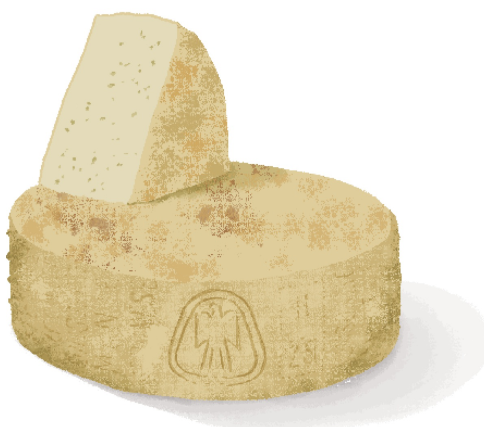
奶：生牛奶

奶酪大小：直径25—35厘米，厚度6—11厘米

重量：6000—10 000克

脂肪含量：29%

蒙特维龙奶酪有两种规格：全脂（latte intero）和熟成（d’allevo）。无论是哪种，在奶酪上都印有“MONTE VERONESE”字样作为原产地的真实性标识。全脂蒙特维龙奶酪熟成期较短，更为柔软，闻起来以新鲜黄油的香味和酸奶香气为主，质地柔软且易融化。口感上，更多的是新鲜牛奶的香味（奶酪成形后只有25天熟成期，之后就出窖），带着一丝草本植物气息和酸味。熟成蒙特维龙奶酪则要至少90天熟成期后出窖。相比于全脂奶酪，它的外观有点粗糙，也更为坚硬，当然从嗅觉上也有更多的香味。它具有浓郁的榛子香、黄油香和奶油香。在品尝收尾时，还会出现香料感。



蒙特维龙奶酪至少在1世纪时就已经存在了，这可以从威尼托省保存的账簿中看出来。那时候，蒙特维龙奶酪应该是作为货币流通使用的。

莫尔碧叶奶酪（**Morbier**）法国：奥弗涅-罗讷-阿尔卑斯，勃艮第-弗朗什-孔泰



奶：生牛奶

奶酪大小：直径30—40厘米，厚度5—8厘米

重量：5000—8000克

脂肪含量：22%

从传统上讲，当奶量不足以制作磨盘大小的孔泰奶酪时，才会制作莫尔碧叶奶酪。最初，奶农们在前一天晚上将牛奶凝乳后，在表面撒上一层木炭灰来防虫。第二天，把早上挤出的牛奶凝乳再与前一晚凝乳过的牛奶混合。这款多姆奶酪的表皮有点粘手，颜色从粉白色到米黄色过渡，闻起来有点硫黄的气味。奶酪入口后带着些许酸味，有奶油香和榛子香。莫尔碧叶奶酪口感柔和，它绝不可能是酸的。



奶酪中间的黑线不是霉菌，而是木炭灰，它可以区分早晚两次不同时间的凝乳。

纳诺斯奶酪（**Nanoški sir**）斯洛文尼亚：伊斯特拉，戈里斯卡



奶：巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径32—34厘米，厚度7—12厘米

重量：8000—11 000克

脂肪含量：23%

这款奶酪早在16世纪时便出现在纳诺斯高原。纳诺斯奶酪的表皮是黄色的，带着砖红色或褐色的小斑点。切开以后，奶酪内部的颜色是深黄色的，还有些弹性，紧密而柔软。入口后，它有轻微的刺激性和精致的咸味。



北荷兰埃丹莫奶酪（**Noord-Hollandse Edammer**）荷兰：北荷兰省

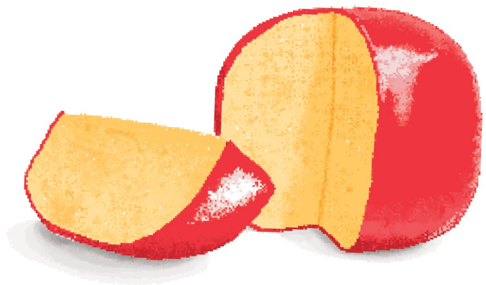


奶：巴氏杀菌牛奶

重量：1700—1900克

脂肪含量：28%

这款奶酪是荷兰奶酪中最广为人知的品种之一，只有牛奶场生产。几个世纪以来，这款奶酪从荷兰埃丹（Edam）港出口到全世界，它的红色或橙色食用蜡封很容易识别。奶酪本身易融化，很柔软。口感上，它多以新鲜牛奶和黄油的香味为主。



北荷兰豪达奶酪（**Noord-Hollandse Gouda**）荷兰：北荷兰省



奶：巴氏杀菌牛奶

重量：2500—30 000克

脂肪含量：28%

每个星期四的上午，荷兰的豪达港都会开办一个专门的奶酪市场，在这里，豪达奶酪是以完整的磨盘大小售卖的。豪达奶酪有着黄色的食用蜡封，是奶酪商和超市奶酪柜中绝不能少的品种。它在熟成初期很柔软，随着熟成时间的延长会逐渐变硬。在奶酪中会有不少酪氨酸结晶，这也给奶酪带来不少颗粒感。豪达奶酪以黄油香、榛子香为主，还带着一丝甜味。



瓦尔特隆皮亚诺斯塔诺奶酪（**Nostrano Valtrompia**）

意大利：伦巴第



奶：生牛奶

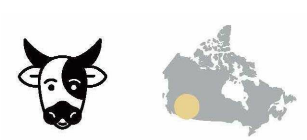
奶酪大小：直径30—45厘米，厚度8—12厘米

重量：8000—18 000克

脂肪含量：28%

该奶酪的表皮颜色从褐黄色到浅红色过渡，质地油腻且紧密。它的外表呈金黄色，这是因为制作时在生奶中加入了藏红花。这款奶酪口感强烈，带有少许藏红花香味。但如果熟成时间过长，它也会变得有点刺激性。

老灰熊奶酪（**Old Grizzly**）加拿大：阿尔伯塔



奶：巴氏杀菌牛奶

奶酪大小： 直径36厘米，厚度10厘米

重量： 10 000克

脂肪含量： 26%

1995年，沙尔克维基（Schalkwyk）一家定居加拿大，开始生产具有自己特色的豪达奶酪。老灰熊奶酪有着黄油质的柔和口感，带着一丝嚼劲，入口后有坚果和新鲜奶油的香味。



奥洛莫乌茨奶酪（**Olomoucké tvarůžky**）捷克：奥洛莫乌茨

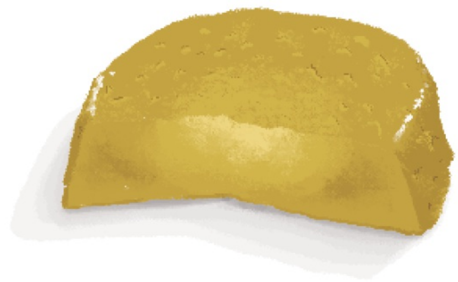


奶： 巴氏杀菌牛奶

重量： 20—30克

脂肪含量： 24%

这款小号的多姆奶酪有一层金黄色的蜡封表皮，这层表皮有柔软、半软甚至硬质的不同质地。这款奶酪也会有不同的形状，如扁圆饼状、环状或者小木墩状。入口后，根据不同的熟成时间，口感从柔和到刺激不等。



奥克尼苏格兰岛切达奶酪（**Orkney Scottish Island Cheddar**）英国：苏格兰，思克莱德

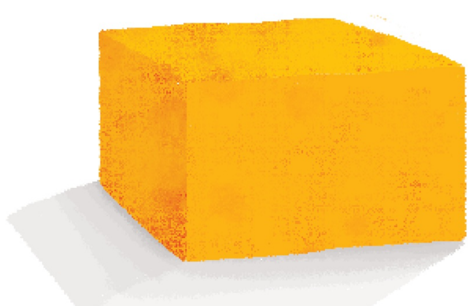


奶： 巴氏杀菌牛奶

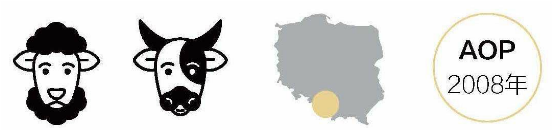
重量： 20 000克

脂肪含量： 33%

市面上销售的这款奶酪有三种不同的熟成度：中等（6到12个月）、强烈（12到15个月）和极强（15到18个月）。这是一款很典型的英式切达奶酪，口感上或多或少地带有酸味、榛子香和香料味。



奥茨佩克传统奶酪（**Oscypek**）波兰：西里西亚，小波兰



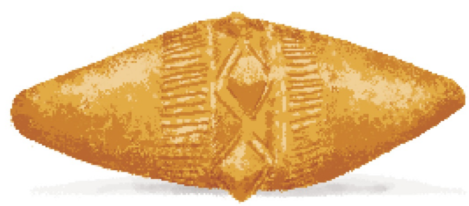
奶：生绵羊奶/生绵羊奶和生牛奶

奶酪大小：直径6—10厘米，长度17—23厘米

重量：600—800克

脂肪含量：31%

这款奶酪的名字源自两个词语，一个是“压碎”（oszczypywac），一个是“小矛”（oszczypek），这个词很好地诠释了它的形状。奥茨佩克传统奶酪仅在每年的5月至9月之间制作。它那发亮的表皮颜色从秸秆黄到浅褐色过渡，这是因为奶酪干燥后会有烟熏工艺。入口后，烟熏味和酸味会很快释放出来。



奥索-伊拉蒂奶酪（**Ossau-iraty**）法国：新阿基坦



奶：生绵羊奶/巴氏杀菌绵羊奶

奶酪大小：直径18—28厘米，厚度7—15厘米

重量：2000—7000克

脂肪含量：30%

奥索—伊拉蒂奶酪是法国巴斯克地区和贝亚内地区极具代表性的奶

酪，最早出现在中世纪。14世纪时的公证文件上曾将它定为土地租赁时租户的租金。这款奶酪的名字源自位于贝亚内的奥索谷和巴斯克地区的伊拉蒂山脉。目前，市场上有三种奥索—伊拉蒂奶酪：畜牧产奶业级（可以通过奶酪表皮上的绵羊头侧面印记识别）、农户级（奶酪表皮的印记为正面绵羊头）和夏季高山牧场级（两个标记：一个正面绵羊头，一朵雪绒花）。不同类型的奥索—伊拉蒂奶酪颜色也不同，表皮颜色从橙黄色到灰白色不等。这款奶酪闻起来会有鲜草和干草香味，以及黄油的气息。紧密和油润的质地在口中融化，释放出动物气息、乳酸香和烘烤香味。

2018年在美国举办的一场有3400种奶酪参加的世界大赛上，由米歇尔·图亚胡（Michel Touyarou）制作的“小狡猾”（Esquirrou）奥索-伊拉蒂奶酪获得最佳奶酪的称号。

奥索拉诺奶酪（Ossolano）意大利：皮埃蒙特



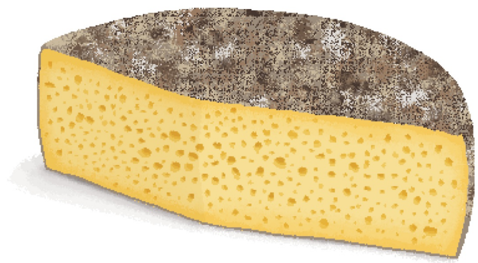
奶：生牛奶

奶酪大小：直径29—32厘米，厚度6—9厘米

重量：5000—7000克

脂肪含量：28%

这种山区多姆奶酪有两种，其中一种是高山草场的（主要是夏季），可以通过一个栗色渐变标记识别。两种奥索拉诺奶酪的颜色都从浅黄色到秸秆黄色过渡，且易融化。它们闻起来都有细致的花香和坚果香味。入口后，口感丰富，还带有花香、草本植物香、甘草香和红浆果的香味，比如穗醋栗。



奥维齐手工烟熏绵羊奶酪（**Ovčí salašnícky údený syr**）斯洛伐克

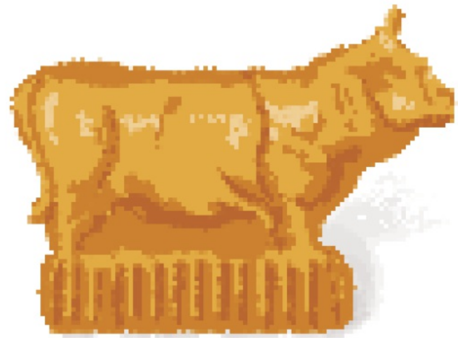


奶：生绵羊奶

重量：100—1000克

脂肪含量：28%

这是斯洛伐克的代表奶酪，它的独特之处在于其外形（半球形、各种动物造型或心形）和烟熏工艺。这款奶酪只会在夏季制作。它的表皮是浅褐色的，干燥且紧密，还会有几处因为烟熏而产生的斑点。奶酪质地紧密，有些小孔。无论是闻起来还是品尝，烟熏味都会压过酸味和香味。



克罗托内绵羊奶酪（**Pecorino crotonese**）意大利：卡拉布里亚



奶：生绵羊奶/加温工艺绵羊奶/巴氏杀菌绵羊奶

奶酪大小：直径10—30厘米，厚度6—20厘米

重量：500—10 000克

脂肪含量：28%

从储藏窖出来的时候，这种奶酪会有几种不同的熟成度——新鲜（fresco）、半硬（semiduro）和陈年（stagionato，超过6个月熟成期）。奶酪的表皮从白色过渡到褐色，中间还有秸秆黄色。它以绵羊奶的气息为主，同时带有少许干草、鲜草和坚果的香味。入口后，它很容易融化，根据不同的熟成期，带着柔和、强烈或刺激的香味。陈年奶酪有时会被浸泡到橄榄油中，便于软化表皮并让奶酪释放出更丰富的口感。



沃尔泰拉悬崖绵羊奶酪（**Pecorino delle Balze volterrane**）意大利：托斯卡纳



奶： 生绵羊奶

奶酪大小： 直径10—20厘米，厚度5—15厘米

重量： 600—7000克

脂肪含量： 28%

这款绵羊奶酪是用植物凝乳剂制作的，所以素食者们也可以尽情享用。它有四种不同的熟成度：新鲜（6个星期）、半熟（6个星期到6个月）、熟成（6到12个月）和陈年（12个月以上）。不同熟成期，奶酪的密度也会不同，颜色从白色到金黄色之间过渡。闻起来，这款奶酪释放出奶水的香味，以及香料、草和花的香味。刚入口时，口感还是柔和且带着花香的，随后便是乳酸香和黄油香。品尝后期，熟成期较长的奶酪会有些刺激感。

菲利亚诺绵羊奶酪（**Pecorino di Filiano**）意大利：巴西利卡塔



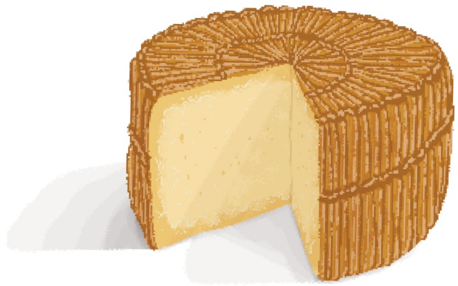
奶：生绵羊奶

奶酪大小：直径15—30厘米，厚度8—18厘米

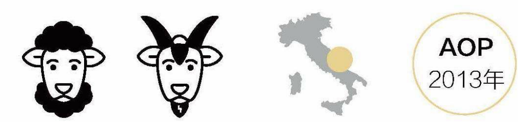
重量：2500—5000克

脂肪含量：28%

它的表皮上有着凝乳沥水定型器带来的痕迹。为了加强香味，它会被放入初次压榨的橄榄油和葡萄醋中浸泡，质地紧密且干燥。味道上，熟成期短的奶酪多以柔和且带着乳酸的香味为主，而熟成期长的奶酪则具有动物气息和刺激感。



皮西尼思科羊奶酪（**Pecorino di Picinisco**）意大利：阿布鲁佐



奶：生绵羊奶/生绵羊奶和生山羊奶（至多25%）

奶酪大小：直径12—25厘米，厚度7—12厘米

重量：500—2000克

脂肪含量：29%

市场上有两种熟成度的皮西尼思科羊奶酪：软皮（30—60天）和陈年（超过90天）。它的表皮粗糙，带有少量小孔。软皮奶酪带着草场的风味，还有乳酸香、草本植物气息，口感清爽；陈年奶酪则是在气味和味道上更为浓烈，带有动物气息，口感也更有层次。

罗马绵羊奶酪（**Pecorino romano**）意大利：拉齐奥，撒丁岛，托斯卡纳



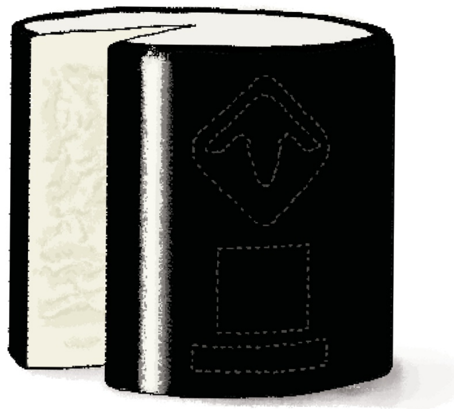
奶：生绵羊奶

奶酪大小：直径25—35厘米，厚度25—40厘米

重量：25 000—35 000克

脂肪含量：28%

古罗马诗人维吉尔（Virgile）曾经说过，在古罗马时代，每个罗马帝国的士兵每天能有27克的罗马绵羊奶酪补给，以补充能量去开拓帝国的疆土。其实罗马绵羊奶酪不仅在罗马附近的拉齐奥大区生产，同时也在撒丁岛和托斯卡纳生产。白色的表皮上覆盖着一层黑色的颗粒，掩藏着紧密且有颗粒感的奶酪，散发出干草料、奶牛棚和香料的气味。



撒丁岛绵羊奶酪（**Pecorino sardo**）意大利：撒丁岛



奶：生绵羊奶

奶酪大小：直径15—22厘米，厚度8—13厘米

重量：1000—4000克

脂肪含量：28%

撒丁岛绵羊奶酪有两种熟成度：柔和（20到60天）和成熟（超过2个月的熟成）。柔和级奶酪的表皮光滑柔软，颜色从白色到浅黄色不等。该奶酪质地紧密，体量小巧，有弹性，带着小孔。从口感上说，这款奶酪带来的更多是清爽、乳酸香和一定的酸味。熟成至成熟时，奶酪表皮的颜色会更深，从黄色到褐色之间过渡，有颗粒感，易融化。这是一款很有特点的奶酪，带有轻微的刺激感。



西西里岛绵羊奶酪（**Pecorino siciliano**）意大利：西西里岛



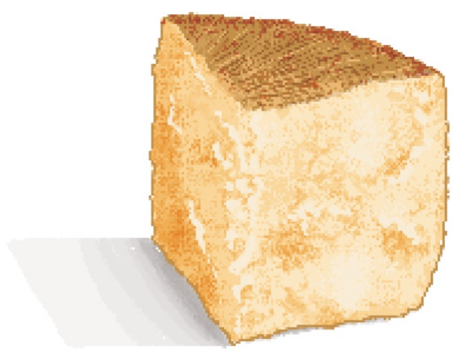
奶：生绵羊奶

奶酪大小：直径20—26厘米，厚度10—18厘米

重量：4000—12 000克

脂肪含量：31%

这款奶酪曾在《荷马史诗》中被提到，它主要在10月到次年6月之间制作。虽然制作时间上有限制，但并不妨碍全年销售，这是因为西西里岛绵羊奶酪需要至少4个月的熟成期。与意大利其他的绵羊奶酪一样，它的表皮发亮，带着皱纹，这是因为它是用编制的篮子沥水后制成的。这款奶酪质地紧密，摸起来有颗粒感，奶牛棚的气息十分浓郁。总体来说，这是一款极具特点并带着刺激性香味的奶酪。



托斯卡纳绵羊奶酪（**Pecorino toscano**）意大利：拉齐奥，翁布里亚，托斯卡纳



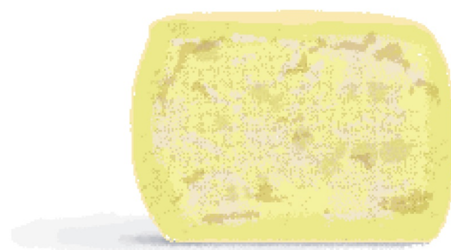
奶： 生绵羊奶/巴氏杀菌绵羊奶

奶酪大小： 直径15—22厘米，厚度7—11厘米

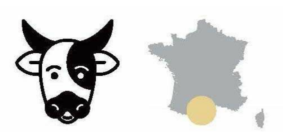
重量： 750—3500克

脂肪含量： 29%

据老普林尼记载，最初这款奶酪仅在托斯卡纳地区生产。而如今，托斯卡纳绵羊奶酪［也被称为卡乔（Cacio）］在拉齐奥、翁布里亚地区也有生产。它的表皮用橄榄油搓过（这是为了避免长出霉菌），颜色呈黄色、深黄色甚至金黄色。熟成后，它的内部呈秸秆白或者米白色。随着熟成期延长，奶酪的质地从柔软变坚硬，还有些许小洞。它的气味取决于熟成期的长短，在奶香、干草香、坚果香和香料之间变换。



菲伯斯奶酪（**Phébus**）法国：奥克西塔尼



奶： 生牛奶

奶酪大小： 直径22厘米，厚度7厘米

重量： 2700克

脂肪含量： 26%

这款奶酪是卡洛斯夫妇的另一个作品，他们也是丘比特奶酪和比利牛斯山的小未婚夫奶酪的制作人。这款奶酪取名为“菲伯斯”，是为了向加斯东·菲伯斯（Gaston Phébus）这位中世纪时的当地贵族骑士致敬。其表皮是粉色或橙黄色的，有时还会出现一些白色的斑点。它的质地柔软，易融化，有奶油感。闻起来主要是新鲜牛奶的香味，带着些鲜草和干草料的气息。它是一款带有细致气息的奶酪，有些许果香、酸味和乳酸香味。它耐热，可以先用烤箱烘烤再食用。

恩纳皮亚桑提努绵羊奶酪（**Piacentinu ennese**）意大利：西西里岛



奶：生绵羊奶

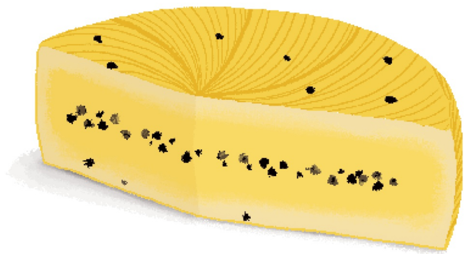
奶酪大小：直径20—21厘米，厚度14—15厘米

重量：3500—4500克

脂肪含量：29%

这款奶酪的名字源自西西里土语piacenti，意思是“令人愉悦的”。关

于它最早的文字记载是在12世纪。其表皮或呈深黄色，或呈浅黄色，因为奶酪中加入了西西里藏红花。同时，奶酪匠还会在凝乳中加入黑胡椒。恩纳皮亚桑提努绵羊奶酪口感强劲，带有胡椒味。它质地紧密、细腻，且易融化。



皮亚维奶酪（**Piave**）意大利：威尼托



奶：生牛奶

奶酪大小：直径27.5—34厘米，厚度6—10厘米

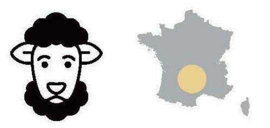
重量：6000—10 000克

脂肪含量：20%—35%

这款奶酪有五种不同的窖藏阶段：新鲜（fresco，20到60天熟成期）、半熟（mezzano，60到180天熟成期）、熟成（vecchio，6到12个月熟成期）、超级熟成（vecchio selezione oro，12到18个月熟成期）和超级完全熟成（vecchio riserva，18个月以上熟成期）。正因如此，该奶酪的大小、重量和脂肪含量都是不同的。新鲜级和半熟级较为柔和，口感清爽，带着乳酸香，表皮颜色浅，质地为均匀的白色。那些熟成期长的奶酪更有特点，带有更多的黄油感、奶油感，甚至有些甜；口感强烈，但不刺激。从质地来看，熟成时间长的奶酪更干燥，更有颗粒感，颜色也更偏向秸秆黄色和浅褐色。



皮楚奈特绵羊奶酪（**Pitchounet**）法国：奥克西塔尼



奶：生绵羊奶

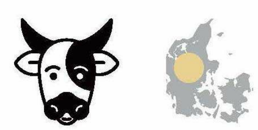
奶酪大小：直径9—10厘米，厚度6—7厘米

重量：380克

脂肪含量：28%

瑟甘家族除了生产勒屈特奶酪（Recuite）和塞弗拉克蓝纹奶酪（Bleu de Séverac）以外，也是皮楚奈特绵羊奶酪的制作者。皮楚奈特在普罗旺斯方言中是“小孩子”的意思。这是一款细腻、精致，堪称珠宝的奶酪，入口散发出新鲜奶水的香味，以鲜草味和秸秆香为主，收尾时则散发出一丝苦味和蘑菇味。

丹麦王子奶酪（**Prinz von Denmark**）丹麦：日德兰半岛



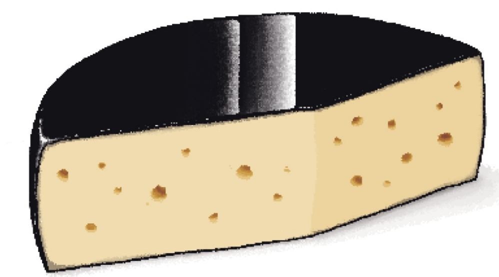
奶：巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径31厘米，厚度9厘米

重量：6600克

脂肪含量：29%

黑色的蜡封包装下，是象牙白色、质地柔软且带着蜂窝式孔洞的奶酪。闻起来，这款奶酪充满奶香，但略微有些刺激性。其颜色会让人误以为是一款口感柔和的奶酪，其实并非如此。入口后，它会带来清爽的感觉和微酸的味道，但随着继续品尝，牛奶的气息会逐渐被释放出来，最后以强烈的口感收尾。丹麦王子奶酪实在是令人惊叹。



莫依纳臭奶酪（**Puzzone di Moena/Spretz tzaori**[注]）意大利：特伦蒂诺-上阿迪杰



奶：生牛奶

奶酪大小：直径34—42厘米，厚度9—12厘米

重量：9000—13 000克

脂肪含量：28%

虽然这款奶酪有两个名字，但其实是同一款。其表皮相当光滑，有油润感，颜色从黄色到浅红色过渡，还带有栗色或者米色。由于用温盐水洗皮，这款奶酪释放出的味道相当强烈，带着些氨气的气味。其质地柔软有弹性，带有象牙白色或浅黄色的光泽。入口后，它口感强烈，有些刺激性，且带着一丝咸味。

派恩加纳奶酪（**Pyengana**）澳大利亚：塔斯马尼亚



奶：巴氏杀菌牛奶

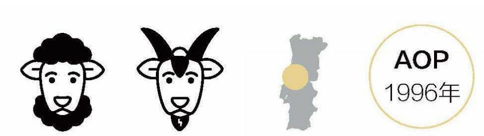
脂肪含量：27%

Pyengan是当地人的语言，意思是“两条河汇合的地方”。希利家族（Healey）的第四代传人从1992年开始制作这款奶酪，他们继承了前辈传下来的奶牛牧场。这款多姆奶酪带着颗粒感，易融化。根据不同的熟

成时间，它会有不同程度的奶油感、生洋葱香味和麝香味，甚至还有小茴香的香味。但无论熟成期长短，这款奶酪的口感都非常均衡，且余韵悠长。



贝拉拜萨羊奶酪（**Queijo da Beira Baixa**）葡萄牙：中部



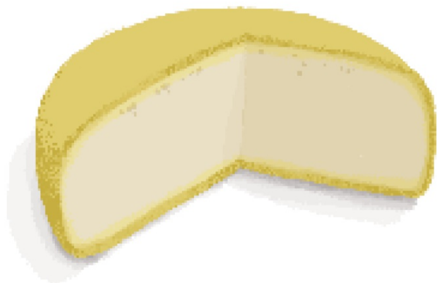
奶：生绵羊奶和（或）生山羊奶

奶酪大小：直径9—13厘米，厚度6厘米

重量：500—1000克

脂肪含量：29%

在这个产区的AOP标识中，还包括白城堡奶酪（Queijo de Castelo Branco）、贝拉拜萨黄奶酪（Queijo Amarelo da Beira Baixa）和贝拉拜萨辣味奶酪（Queijo Picante da Beira Baixa）三种。从口感上来说，贝拉拜萨羊奶酪有轻微的酸味，而黄奶酪和辣味奶酪有乳酸香，香料味浓郁的贝拉拜萨辣味奶酪特点最为明显。



特兰斯蒙塔诺山羊奶酪（**Queijo de cabra transmontano**）葡萄牙：北部，波尔图



奶：生山羊奶

奶酪大小：直径6—19厘米，厚度3—6厘米

重量：250—900克

脂肪含量：29%

这款奶酪是用当地品种塞拉纳（Serrana）山羊奶制作的。它的表皮很硬，也很光滑。有时候会用添加了帕普利卡辣椒粉的橄榄油搓洗表皮，这样做表皮就会变为红色。这款奶酪较油腻，带着蜂窝状孔洞。闻起来，鲜草香和奶油香占据主体。此外，这款多姆奶酪有着突出的口感，以山羊奶的味道为主，收尾时还会释放出一丝辣味。



埃武拉羊奶酪（**Queijo de Évora**）葡萄牙：阿连特茹



奶：生绵羊奶

奶酪大小：直径6厘米，厚度2—3厘米

重量：100—150克

脂肪含量：28%

这款奶酪用从刺苞菜蓟（多年生草本植物）中提炼的凝乳剂制作，完全符合素食者的要求。淡黄色或金色的表皮包裹着坚硬或半硬的奶酪。这款奶酪释放的是窖藏和奶牛棚的气味。入口后，口感强烈，很咸且带着刺激性，奶牛棚的味道尤其浓郁。

尼萨羊奶酪（**Queijo de Nisa**）葡萄牙：阿连特茹



奶：生绵羊奶

重量：200—1300克

脂肪含量：28%

这款奶酪用从刺苞菜蓟中提炼的凝乳剂制作，表皮的颜色介于亚光白色与金黄色之间，质地紧密，带着蜂窝状孔洞。这是一款很有个性的奶酪，以草本植物香味、细微酸度和动物气息为主。当它的熟成期比较长的时候，会在收尾时释放出一丝刺激的味道。



皮科奶酪（**Queijo do Pico**）葡萄牙：亚速尔群岛



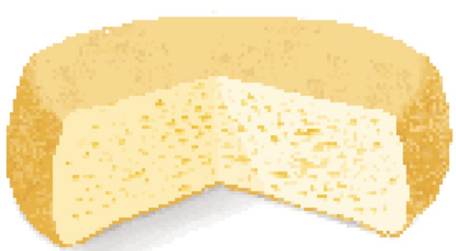
奶：生牛奶

奶酪大小：直径16—17厘米，厚度2—3厘米

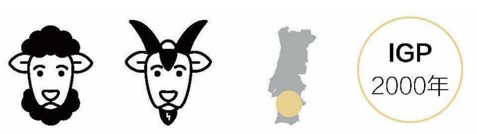
重量：650—800克

脂肪含量：25%

在远离葡萄牙本土、孤悬于大西洋的亚速尔群岛，制作奶酪是当地居民的重要经济来源。这款奶酪的黄色表皮有点黏，而且很柔软。该奶酪的质地十分油腻，但也很紧密。它以牛奶特有的香味为主，还带着一丝酸味。入口后，皮科奶酪主要散发牛奶的味道，而且很咸。



托罗萨混合羊奶酪（**Queijo mestiço de Tolosa**）葡萄牙：阿连特茹



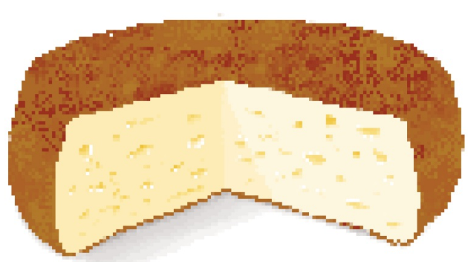
奶：生山羊奶和生绵羊奶

奶酪大小：直径7—10厘米，厚度3—4厘米

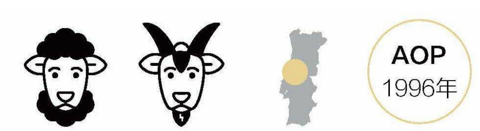
重量：150—400克

脂肪含量：29%

托罗萨混合羊奶酪是一款农庄奶酪，带着少许甜味，表皮呈浅赭色或橙色。它是用从刺苞菜蓟中提炼的凝乳剂制作的。当它熟成期不长的时候，核心部位很柔软；如果熟成期较长，核心部位的质地则会变得紧密甚至很硬。从味道上讲，无论熟成期长短，这款奶酪的口感都很强烈，带着浓郁的动物气息且具有刺激性。由于它是由山羊奶与绵羊奶混合制作的，因此本身带有少许酸味，不过在品尝收尾时十分清爽。



拉巴萨勒奶酪（**Queijo rabaçal**）葡萄牙：中部



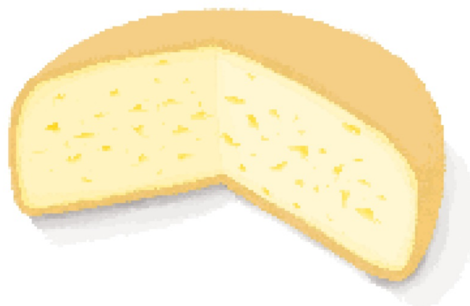
奶：生绵羊奶和（或）生山羊奶

奶酪大小：直径10—20厘米，厚度4厘米

重量：300—500克

脂肪含量：28%

熟成期很短的这款小多姆奶酪在市面上很常见，它的质地很柔软，呈象牙白或者白色，闻起来带着酵母和奶牛棚的气息。入口后，它会释放出轻微的酸味和咸味，以及羊奶的香味，非常细腻。但是当熟成期较长时，它会变成褐色，质地紧密，口感甚至带有刺激性。



圣-乔治奶酪（**Queijo São Jorge**）葡萄牙：亚速尔群岛



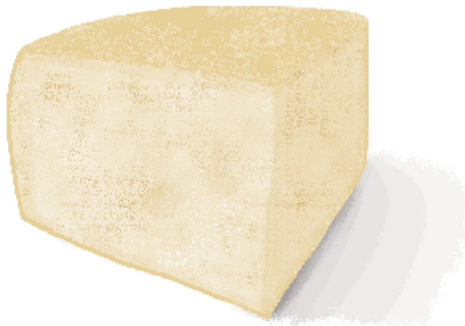
奶：生牛奶

奶酪大小：直径20—30厘米，厚度10厘米

重量：4000—7000克

脂肪含量：27%

这款奶酪见证了弗拉芒殖民者15世纪占领亚速尔群岛的那段历史，同时也解释了为什么圣—乔治奶酪无论是外观还是口感都很接近荷兰的奶酪。它的表皮光滑，颜色呈浅黄色，保护着易融化的象牙色奶酪。入口后，圣—乔治奶酪有着温润的口感，并带有一丝苦味。当它熟成期较长时，会变得有刺激性。



特林稠奶酪（**Queijo Terrincho**）葡萄牙：波尔图



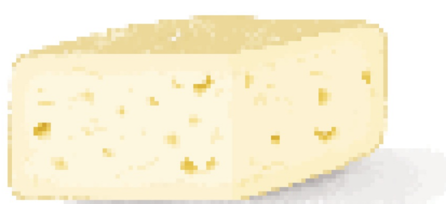
奶：生绵羊奶

奶酪大小：直径13—20厘米，厚度3—6厘米

重量：700—1200克

脂肪含量：29%

特林稠奶酪只能用葡萄牙北部特有的品种——昆特楚拉绵羊（Churra de Terra Quente）的奶制作。30天后从储藏窖中拿出来时，特林稠奶酪表皮呈秸秆黄色，质地紧密，但易融。从口感来说，它有着绵羊奶特有的细致平和的香味。如果熟成期更长（60天时），它的表皮会呈淡黄色或红色，质地也会更硬，入口后味道强劲，甚至会在品尝收尾时有些刺激性。



卡梅拉诺奶酪（**Queso camerano**）西班牙：拉里奥哈

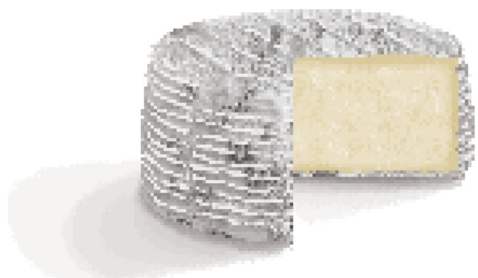


奶：生山羊奶/巴氏杀菌山羊奶

重量：200—1200克

脂肪含量：24%

这款奶酪表皮上的痕迹足以证明，当时凝乳沥水定型时用的是柳条编筐。根据不同的熟成期，它会有不同的质地：柔软、半硬或坚硬。熟成期最长的卡梅拉诺奶酪表面还会有些霉菌。这款奶酪的口感清爽且发酸，带着花香。随着熟成期延长，山羊奶的特点会逐渐显露出来。



卡辛奶酪（**Queso Casín**）西班牙：阿斯图里亚斯



奶：生牛奶

奶酪大小：直径10—20厘米，厚度4—7厘米

重量：250—1000克

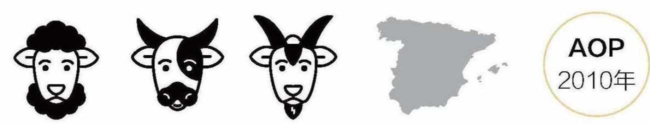
脂肪含量：25%

卡辛奶酪是为数不多的需要揉捏的奶酪，这个过程以前多由手工完成，现在则改为用滚筒机。卡辛奶酪很容易辨识，因为它的表皮上印着

一朵花或一片贝壳。正是因为凝乳是通过揉捏完成的，所以这款奶酪基本没有表皮。其质地紧密，体量小巧，有点干燥，但也会有油腻感，颜色从浅奶油色到深奶油色不等。这是一款奶油感十足、入口即化的奶酪，口感很直接，且带着生黄油香和奶牛棚的气息。如果延长熟成期，它就会变得具有刺激性，收尾时还会带有一丝苦味。



向导花奶酪（**Queso de flor de Guía**）西班牙：加那利群岛



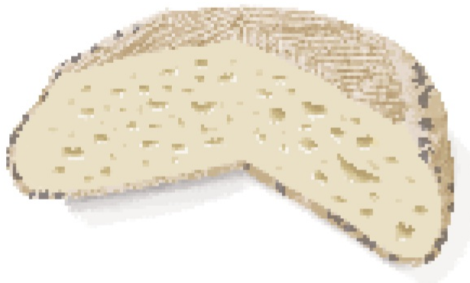
奶：生绵羊奶（至少60%）和（或）生牛奶（至多40%）和（或）生山羊奶（至多10%）

奶酪大小：直径15—30厘米，厚度4—6厘米

重量：500—5000克

脂肪含量：23%

这款奶酪的表皮可以是象牙白色、淡白色或者栗色的（全看熟成时间），摸起来很柔软。如果熟成期不长的话会呈奶油质地。当熟成期延长，奶酪会变硬。入口后，有较持久的香味和轻微的酸味，熟成期长的向导花奶酪通常会在品尝收尾时现出一丝苦味和一点刺激性。



上乌赫尔塞尔达尼亚奶酪（**Queso de l’Alt Urgell y la Cerdanya**）西班牙：加泰罗尼亚



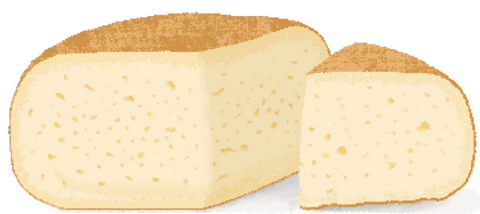
奶：巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径19.5—20厘米，厚度10厘米

重量：2500克

脂肪含量：25%

这款奶酪诞生于根芽瘤菌袭击了加泰罗尼亚所有的葡萄园之后，当时的葡萄种植者急需通过养殖业来保证自己的家庭收入。这种奶酪的表皮微湿，带有浅灰色的光泽。它质地柔软，呈奶油质地，颜色是象牙白色，闻起来细致且平和，带着青草的清爽。入口后，它以黄油香和乳酸香为主，余味悠长。



赛莱纳绵羊奶酪（**Queso de la Serena**）西班牙：埃斯

特雷马杜拉



奶：生绵羊奶

奶酪大小：直径10—24厘米，厚度4—8厘米

重量：750—2000克

脂肪含量：28%

16、17世纪时，教会发布的指令要求养殖户们每年要将第一批赛莱纳绵羊奶酪上缴给每个城市的神父作为税收。赛莱纳绵羊奶酪的质地根据不同的熟成期，有柔软和半硬的区别。最佳品尝时机是当它处于融化的阶段或呈奶油质时，加在饼类面食或蛋糕中作为馅（torta）食用。这时候它会为口腔带来绵羊奶特有的微酸味，同时也会释放出干草和秸秆的香味。你也可以感觉到奶牛棚的气息和草香味。



穆尔西亚山羊奶酪（**Queso de Murcia**）西班牙：穆尔西亚



奶：生山羊奶

奶酪大小：直径12—20厘米，厚度7—20厘米

重量：250—3000克

脂肪含量：24%

穆尔西亚山羊奶酪有两种不同的熟成度：新鲜的（fresco）和熟成的（curado）。前者没有表皮，但是表面有皱纹，让人想起秸秆。新鲜的穆尔西亚山羊奶酪有白色的光泽，散发着乳酸的香气。它柔软且湿润，带有不少小孔洞。从口感上来说，它的咸味很低调，带着少许酸味和草本植物的香味。熟成的穆尔西亚山羊奶酪有一层光滑的表皮，色泽介于蜡黄色和赭色之间，质地紧密，入口有沙砾感。闻起来，它有着黄油香，以及动物和植物气息。这是一款很有特色的奶酪，散发着乳酸香、果香和烘烤香。如果熟成期较长的话，它还会有些刺激性。



穆尔西亚酒洗山羊奶酪（**Queso de Murcia al vino**）西班牙：穆尔西亚



奶：生山羊奶

奶酪大小：直径12—19厘米，厚度7—10厘米

重量：300—2600克

脂肪含量：24%

这款奶酪基于穆尔西亚山羊奶酪制作而成，洗皮的液体是用穆尔西亚地区所产的慕合怀特葡萄生产的葡萄酒。它的表皮光滑，颜色呈石榴红色，质地有弹性。闻起来，它带着红葡萄酒的香味，还有些山羊奶的香味，以及窖藏的味道。入口后微酸，带着咸香。

依波莱斯羊奶酪（**Queso lbores**）西班牙：埃斯特雷马杜拉



奶：生山羊奶

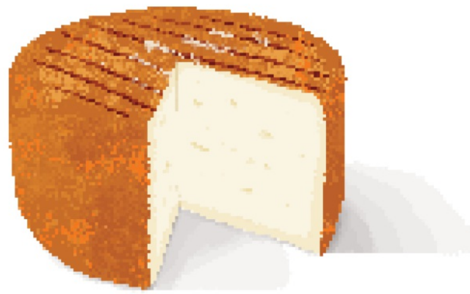
奶酪大小：直径11—15厘米，厚度5—9厘米

重量：650—1200克

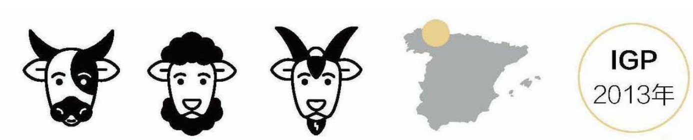
脂肪含量：24%

自1465年7月14日以来，这款奶酪每个星期四都会在特鲁希略（Trujillo）市场上售卖，这是因为当年卡斯蒂利亚（Castille）的亨利四世特许这个市场可以免税销售日常生活用品。后来虽然取消了免税政

策，但是该奶酪依然热销不止。依波莱斯羊奶酪的表皮常用辣椒和橄榄油搓洗，光滑紧密。根据不同的熟成期，颜色从黄色到赭色不等。它非常易碎，象牙白色的质地带有油腻感。它是一款口感相对柔和的奶酪，散发着山羊奶特有的精致香味。入口后，带着轻微的酸味和山羊奶味，还有点咸。



洛斯贝尤斯奶酪（**Queso Los Beyos**）西班牙：阿斯图里亚斯



奶：生牛奶/生绵羊奶/巴氏杀菌山羊奶

奶酪大小：直径9—10厘米，厚度6—9厘米

重量：250—900克

脂肪含量：30%

根据制作时使用的奶水不同，洛斯贝尤斯奶酪表皮的颜色也不同，可以是奶油黄色、淡黄色，或者是褐色的。该奶酪的质地是半硬或硬质的，切割时易碎。它闻起来以奶香为主，尤其是用山羊奶或绵羊奶制作的时候。这是一款口感丰富的奶酪，但没有太浓烈的咸味或酸味。



富埃特文图拉岛奶酪（**Queso majorero**）西班牙：加那利群岛



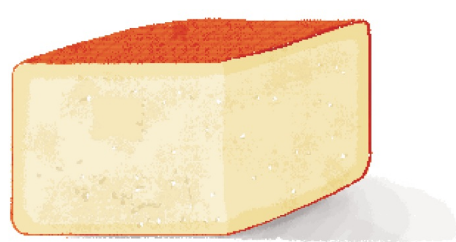
奶：生山羊奶/生山羊奶和生绵羊奶（至多15%）

奶酪大小：直径15—35厘米，厚度6—9厘米

重量：1000—6000克

脂肪含量：24%

Majorero一词是指富埃特文图拉岛（Fuerteventura）上的居民，该岛也是奶酪的产地。Majorero这个名词源于岛上牧羊人脚上穿的自制羊皮鞋（majos）。根据不同的熟成度，这款奶酪的表皮颜色可以从白色过渡为夹带着几处淡黄色的褐色。有时奶酪的表皮会用辣椒、橄榄油和烘烤过的玉米粒搓洗，这也会改变表皮的外观。入口后，它易融化，释放出奶油感，同时具有轻微的刺激性和微酸的香味。它还带有山羊奶特有的香味，但并不强烈。



曼彻格奶酪（**Queso manchego**）西班牙：卡斯蒂利亚-拉曼恰



奶：生绵羊奶/巴氏杀菌绵羊奶

奶酪大小：直径不超过22厘米，厚度不超过12厘米

重量：1000—4000克

脂肪含量：25%

这是西班牙奶酪中最广为人知且销量最大的品种！它只能用当地曼彻格品种绵羊的全脂奶制作。它的表皮带着皱纹，颜色介于灰色和黑色之间。曼彻格奶酪的表皮也可以使用蜡封或者用橄榄油搓洗。它是一款质地紧密的奶酪，散发着乳酸香，且带着一定酸度。入口后，它的味道浓郁，带着轻微的酸味、草本植物香和绵羊奶香。熟成时间较长的话，它会更为干燥，且带有刺激性。



坎塔布利亚奶油奶酪（**Queso nata de Cantabria**）西班牙：坎塔布利亚

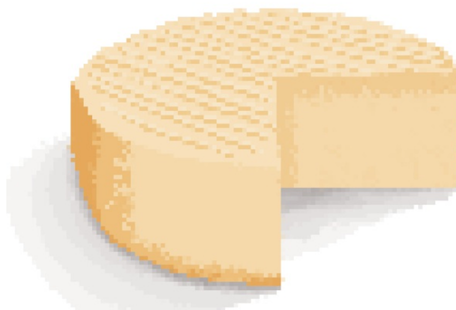


奶：巴氏杀菌牛奶

重量：400—2800克

脂肪含量：24%

1647年的文献中就提到了这款奶酪，当时它是该地区村与村之间交易的商品。坎塔布利亚奶油奶酪的形状为圆柱体或长方体，表皮细腻且柔嫩。其质地易融化，有些黄油感。入口后，它的味道很柔和，带着酸味和草本植物的香味。



棕榈人奶酪（**Queso palmero**）西班牙：加那利群岛



奶：生山羊奶

奶酪大小：直径12—60厘米，厚度6—15厘米

重量：最大15 000克

脂肪含量：26%

棕榈人奶酪有一层白色的表皮，经过烟熏处理后会变为灰色。在奶酪的熟成期，表皮会用橄榄油、大麦面粉或玉米面搓洗。它的质地比较紧密，入口易融化，口感会因是否经过烟熏而有所不同。它在常温下味道饱满，但不算强烈。入口后，山羊奶的微酸、蘑菇的香味和坚果香味会释放出来。经过烟熏处理后，这些味道都会消失，取而代之的是烟熏香味和酸味。



萨莫拉诺奶酪（**Queso Zamorano**）西班牙：卡斯蒂利亚-莱昂



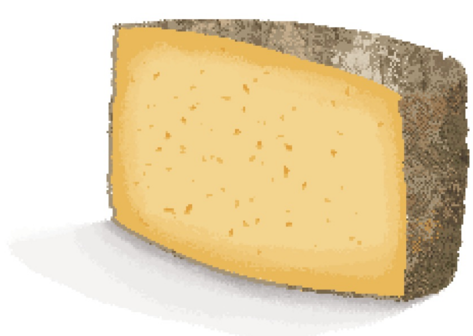
奶：生绵羊奶

奶酪大小：直径18—24厘米，厚度8—14厘米

重量：1000—4000克

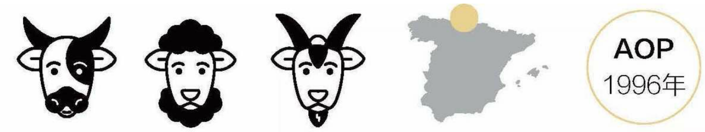
脂肪含量：24%

这款多姆奶酪熟成期越长，越会释放出它的坚果香和核桃香。当奶酪熟成期很短时，质地柔软，入口带着油腻感。随着熟成时间延长，奶酪会变硬，带有颗粒感，且易碎。这时，它主要散发出奶液凝乳后的香气和坚果的香味。



列巴纳混合奶酪（**Quesucos de Liébana**）西班牙：坎

塔布利亚



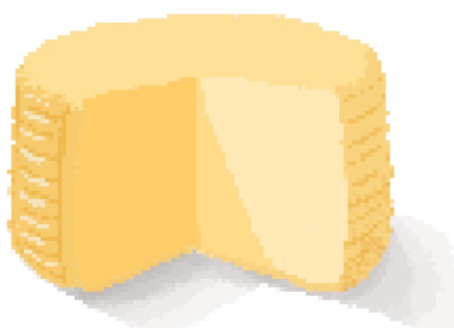
奶：生牛奶、生绵羊奶和生山羊奶

奶酪大小：直径8—10厘米，厚度3—10厘米

重量：400—600克

脂肪含量：25%

这款带有AOP标识的奶酪是为数不多的同时使用三种奶液制作的奶酪。奶液来自阿尔卑斯棕色奶牛、弗利颂奶牛和图当卡奶牛，以及拉卡绵羊和比利牛斯山羊。这款坎塔布利亚出产的小型奶酪有新鲜、熟成和烟熏三种状态，三种状态的奶酪口感完全不同。在新鲜和熟成的状态下，它的口感很平和，带着轻微的黄油香、草本植物香和微酸。经过烟熏工艺后，它偏向动物气息和油脂的香味，入口后回味悠长，但同时也失去了清爽。



萨瓦拉克莱特奶酪（**Raclette de Savoie**）法国：奥弗涅-罗讷-阿尔卑斯



奶：生牛奶/牛奶（加温工艺）

奶酪大小：直径28—34厘米，厚度6—7.5厘米

重量：6000克

脂肪含量：28%

这款奶酪诞生于中世纪，最初是在夏季食用的，那时牧人会将半个奶酪用炭火烤化后食用。到了20世纪，萨瓦拉克莱特奶酪才逐渐进入冬季食谱。它的名字源自racler，是指牧人刮掉被炭火融化的一层奶酪并放到自己餐盘上的动作。该奶酪表皮湿润，带有淡粉色到褐色过渡的光泽。它的质地紧密，易融化，受热容易拉伸。在烘烤过程中，这款奶酪不会释放出很多油脂；如果油脂很多，就肯定不是纯正的萨瓦拉克莱特奶酪。



瓦莱州拉克莱特奶酪（**Raclette du Valais**）瑞士：瓦莱州



奶：生牛奶

奶酪大小：直径29—32厘米，厚度6—7厘米

重量：4600—5400克

脂肪含量：27%

这款奶酪表皮的颜色介于褐色和橙色之间，摸起来还有点黏。该奶酪质地光滑，带着少量因发酵而产生的孔洞。入口后易融化，会散发出乳酸香、果香和植物气息，口感清爽。



拉古萨诺奶酪（**Ragusano**）意大利：西西里岛

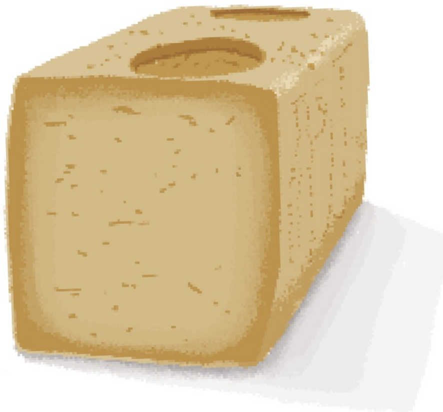


奶：生牛奶

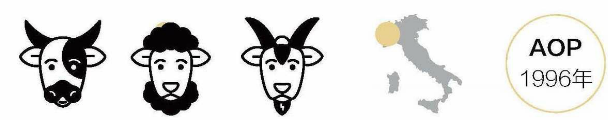
重量：6000—12 000克

脂肪含量：27%

根据西西里岛保存的史料记载，拉古萨诺奶酪的历史可以追溯到14世纪。这款大块长方体奶酪内部为圆角，表皮细腻，颜色从浅黄色到米白色过渡。它的内部质地柔软，有弹性，颜色在象牙白色与淡黄色之间。当熟成时间更长时，奶酪很容易碎，所以会搓碎用于日常料理。它的口感平和，带有少许酸味和草本植物香。熟成后，它通常带着香料味，在品尝收尾时还有轻微的刺激性。它也可以用橄榄油洗皮，或烟熏处理，但香味和口感丝毫不会改变。



拉施切拉奶酪（**Raschera**）意大利：皮埃蒙特



奶：生牛奶/生牛奶和生绵羊奶/生山羊奶

奶酪大小：方形边长28—40厘米，厚度7—15厘米；圆形直径30—40厘米，厚度6—9厘米

重量： 5000—10 000克

脂肪含量：28%

这款来自皮埃蒙特的多姆奶酪，其表皮是灰白色或淡红色的，有时还会带有少许黄色光泽。它的表面有点粗糙，实际上内部呈象牙白色，质地紧密且易融化，还有少许小孔洞。无论是闻起来还是尝起来，都能感觉到奶香，品尝收尾有时还会感到一丝刺激性。



瑞布罗申奶酪（**Reblochon**）法国：奥弗涅-罗讷-阿尔卑斯



奶：生牛奶

奶酪大小：直径9—14厘米，厚度3—3.5厘米

重量：280—550克

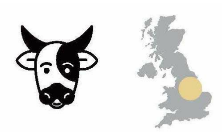
脂肪含量：25%

瑞布罗申奶酪的诞生与一起诈骗行为有关。在14世纪时，萨瓦地区的一个养殖产奶农户租了一片地作为草场喂养自家牲畜，租金是与当时的产奶量成比例的。当地主到现场检查农户的产奶量时，农户没有把当日奶牛的奶全部挤完，等地主走了以后，他又继续挤奶（奶酪名的意思是当日第二次挤奶）。第二次挤出的奶液就是用于制作奶酪的，该奶酪由此得名！到了18世纪，这种奶酪的存在开始广为人知，从那时起土地的租金改为定额，支付方式也改为可以用现金或等值奶酪支付。瑞布罗申奶酪不仅是一款日常料理时可用的奶酪，也是餐桌上的大明星。它的表皮是橙红色的，带着一层白色的丝绒菌。带着油脂感、呈象牙白色的核心部位会有少许小孔洞。它闻起来有奶牛棚和树丛的气味，附着黄油感和奶油香。这是一款相当柔和的奶酪，入口后带有榛子香和奶油香。如果是农庄款的瑞布罗申奶酪，味道会更偏动物气息，在口中余味悠长。它有两种规格：大瑞布罗申奶酪和小瑞布罗申奶酪。



红莱彻斯特奶酪（**Red Leicester**）英国：英格兰中部

地区



奶：巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径25厘米，厚度8厘米

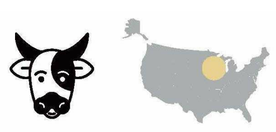
重量：3600克

脂肪含量：29%

这款奶酪诞生于17世纪，当时的农户们想制作出一款与众不同的奶酪，于是用一种天然的橙红色色素给自己的奶酪染色。在覆盖红莱彻斯特奶酪的亚麻布下，隐藏着乍一看容易令人想起米莫雷特奶酪的表皮，但它的纹路和易融化的特点更让人想起切达奶酪。入口后，人们会最先尝到焦糖的香味或果酱的味道，但随后会转为浓郁的黄油香和榛子香。



脊线奶酪（**Ridge Line**）美国：北卡罗来纳州



奶：生牛奶

奶酪大小：直径30厘米，厚度8厘米

重量：6000克

脂肪含量：28%

由于夹杂着帕普利卡辣椒粉，这款奶酪的表皮鲜亮，带有橙红色的光泽，闻起来以浓郁的牛奶香和榛子香为主。入口后，有黄油香和花香，收尾时还可以尝到一丝甜咸混合的味道。仔细观察会发现，该奶酪内部中间有一条烟灰线，令人想起法国莫尔碧叶奶酪。

龙卡尔奶酪（Roncal）西班牙：纳瓦拉



奶：生绵羊奶

奶酪大小：直径20厘米，厚度8—12厘米

重量：2000—3000克

脂肪含量：24%

这款多姆奶酪是纯手工制作的，带着皱纹的表皮呈淡蓝灰色。奶酪微酸，带着草本植物香。如果熟成时间比较短的话，入口清爽。熟成的时间越长，它的特点越突出，味道也更强劲，会在品尝收尾时带着一丝

刺激。



圣耐克泰尔奶酪（**Saint-nectaire**）法国：奥弗涅-罗讷-阿尔卑斯



奶：生牛奶/加温工艺牛奶/巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：大号直径20—24厘米，厚度3.5—5.5厘米；小号直径12—14厘米，厚度3.5—4.5厘米

重量：大号小于1850克，小号不到650克

脂肪含量：28%

这款奶酪从中世纪开始就存在了，因为当时的农户们缴税时是可以通过交换奶酪实物，即俗称的黑麦奶酪（黑麦奶酪至今依然存在，这种奶酪的熟成过程因在黑麦秸秆上完成而得名）来完成的。圣耐克泰尔奶酪可以是农户生产的，也可以是奶农产品。用肉眼可以识别出用酪蛋白制作的小铭牌等标识，方形小板代表奶农奶酪，农户奶酪则是椭圆小板。圣耐克泰尔奶酪散发着泥土的气息，有湿润的窖藏味、腐殖质的气味和蘑菇的香味。入口后，它释放出奶油和坚果的香味，还有黄油香和榛子味。它的表皮可薄可厚，或多或少地呈现出灰色或橙色，表面的霉

菌斑块或多或少。这款奶酪在2017年的产量为14 000吨，是欧洲产量最大的具备AOP标识的奶酪。



萨莱斯奶酪（**Salers**）法国：奥弗涅-罗讷-阿尔卑斯

p178-1

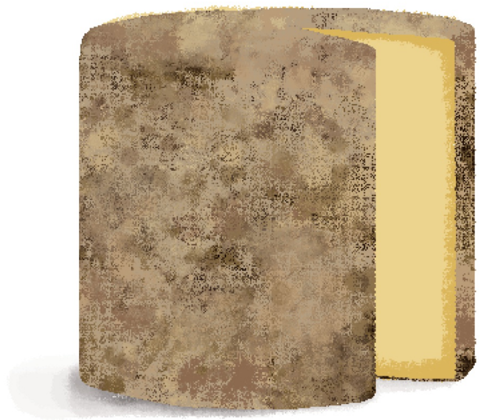
奶：生牛奶

奶酪大小：直径38—48厘米，厚度30—40厘米

重量：30 000—50 000克

脂肪含量：26%

这是一款有着上千年历史的农户奶酪，其味道源自它的容器。那是一种圆柱形木桶，农户们把挤出来的带着余温的奶水倒进去，然后在桶里加入凝乳剂，用一个大木勺搅拌。每一块萨莱斯奶酪上都有一个铝制的铭牌，上面打印着SA（salers的缩写）、年份、省份、邮政编码、制作人的识别编号和奶酪成形日期。每年有超过3万个这样的铭牌被贴在奶酪上，以保证它们的可追踪性。萨莱斯奶酪分为两类：萨莱斯奶酪和萨莱斯传统奶酪。后者只能用萨莱斯奶牛的奶制作。这款大号的多姆奶酪，其表皮又厚又粗糙，有不少小突起和霉菌，有些还有红色或橙色的斑点。闻起来，它带有湿润窖藏的味道，黄油香和香料味占据主体。它质地紧密，易融化，金黄色的奶酪给味觉细胞带来草本植物香味、黄油香、果香和动物气味。



这款具有AOP标识的奶酪是由农户在每年的4月15日至11月15日之间生产的。

克莱姆的萨尔瓦奶酪（**Salva cremasco**）意大利：伦巴第大区



奶：生牛奶

奶酪大小：长度17—19厘米，宽度11—13厘米，厚度9—15厘米

重量：1300—5000克

脂肪含量：29%

制作这款奶酪的初衷是不浪费生产其他奶酪后多余的牛奶（salva源自salvare，意为节约）。这款几乎呈正方体的奶酪，其表面印有名字的缩写字母SC。该奶酪表面有皱纹，颜色从米白色到浅灰色或灰色过渡，带着几处发白的斑点，还有少许颗粒感。奶酪易融化，闻起来有新鲜蘑菇的气味，还有湿润的窖藏和灌木丛的气息。入口后，它以新鲜的奶香、轻微的酸味、咸味和草本植物的气味为主。该奶酪质地易碎，某些时候还会给口腔带来干硬的感觉。



圣米查利奶酪（**San Michali**）希腊：南爱琴海



奶：巴氏杀菌牛奶

脂肪含量：26%

圣米查利奶酪的产地是基克拉泽斯（Cyclades）的锡罗斯岛。其形状为矮圆柱体，表皮的颜色介于象牙白色和奶白色之间。它质地紧密且干燥，有些大小不一的孔洞，入口后还有点发涩。主导香味是胡椒味，同时也很咸。经过一个较长的熟成期后，它会变得有刺激性。



柯斯达圣西蒙奶酪（**San Simón da Costa**）西班牙：加利西亚



奶：生牛奶/巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：水滴状，高度10—18厘米

重量：400—1500克

脂肪含量：25%

这款外形独特、经过烟熏工艺的奶酪是凯尔特人的后裔制作的，他们曾经在罗马征服高卢时期（公元前2世纪）定居在加利西亚。在那个时期，柯斯达圣西蒙奶酪经常被送往罗马，凭借口感和易存储的特点深得当地人喜欢。该奶酪有两种大小，对应两种不同的熟成期：小号30天，大号45天。这款奶酪的表皮呈金黄色，这是用去皮后的桦木烟熏的结果。它闻起来有着自然的烟熏香味和油脂香，还带着微酸和乳酸香。入口后，这些香味会在口腔中再次出现。这是一款质地柔软、富有弹性的奶酪。



科里辛斯基家常奶酪（**Ser koryciński swojski**）波兰：波德拉谢

p179-3

奶：生牛奶

奶酪大小：直径最大30厘米

重量：2500—5000克

脂肪含量：25%

这款貌似被压扁的圆球奶酪，表皮上有网格，这是凝乳阶段沥水定型器留下的印记。根据不同的熟成期，奶酪的表皮颜色从奶油色到秸秆黄色不等。该奶酪的特殊之处是嚼的时候会发出嘎吱嘎吱的声响。它入口清爽，带着奶油质感和黄油的口感。熟成时间长的话，还会释放出核桃味与咸香。在制作过程中的凝乳阶段，也可以在其中加入其他香料（胡椒、辣椒）或者香草调料（罗勒、莳萝、欧芹、薄荷、野蒜、牛至等）。无论它是新鲜的还是干燥的，食用起来都很美味。



斯菲拉奶酪（**Sfela**）希腊：伯罗奔尼撒

p180-1

奶：生绵羊奶和（或）生山羊奶

这款多姆奶酪的特殊之处在于，它必须在盐水中熟成至少3个月，这也给它带来了一层有着颗粒感的象牙白色表皮。该奶酪易融化，有沙砾感，带着咸味和持续的微酸味。这款奶酪通常是用作辅助食材或做菜时的调味料。

西尔德奶酪（**Silter**）意大利：伦巴第大区



奶：生牛奶

奶酪大小：直径34—40厘米，厚度8—10厘米

重量：10 000—16 000克

脂肪含量：27%

这款山区奶酪的特别之处在于，奶酪的底部有仿雕刻的人形图案和两朵雪绒花，这使它很容易识别。这款经过搓油的大型多姆奶酪，其表皮的颜色在秸秆黄色与褐色之间过渡。该奶酪质地紧密，内部还有小孔洞。这是一款偏酸的奶酪，带着干草料和发酵奶液的香味。入口后，它以苦涩的香味、坚果香和黄油香为主。



单格洛斯特奶酪（**Single Gloucester**）英国：英格兰西南



奶：生牛奶/巴氏杀菌牛奶

重量：6000—7000克

脂肪含量：28%

由于第二次世界大战结束时用于制作奶酪的牛奶被征收，用于军人及民众的供给，这款奶酪差点失传。1994年，硕果仅存的两位农户奶酪制作人决定在国外宣传推广这款奶酪。正是因为他们的努力和坚持，单格洛斯特奶酪于1996年获得了属于它的AOP标识。它只能用单格洛斯特奶牛产的奶制作，凝乳的奶液来自两次挤奶：晚上的牛奶要去脂后使用，早上的奶液则是全脂的。这是一款带着乳酸香气和黄油香味的奶酪，质地如奶油，易融化。



斯洛伐克烟熏奶酪（**Slovenský oštiepok**）斯洛伐克

p181-1

奶：生绵羊奶和（或）生牛奶或巴氏杀菌牛奶

脂肪含量：27%

历史上，有关这款奶酪最早的记载是在18世纪，但是它的工业化生产是在1921年。斯洛伐克中部城市代特瓦（Detva）的高尔巴瓦（Galbavá）家族重新定义了这款奶酪。这款奶酪在成形时会有三种不同的形状：蛋形、松锥形和椭圆形。它可以用蜡封，也可以加上烟熏工艺。正因如此，三者的形状、表皮、气味和口感都不同。其表皮的颜色在金黄色到褐金色之间过渡，内部的颜色在白色和象牙白色之间。该奶酪质地紧密，但易碎，闻起来有轻微的烟熏味。入口后，它以乳酸香和烟熏味为主。



玖底卡里耶压制奶酪（**Spressa delle Giudicarie**）意大利：特伦蒂诺-上阿迪杰



奶：生牛奶

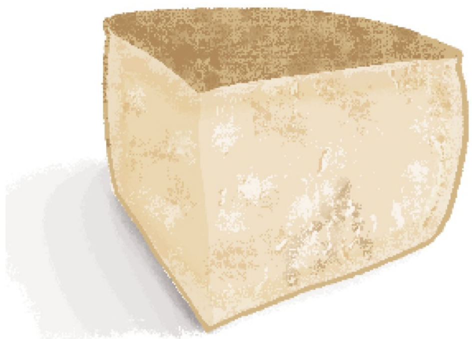
奶酪大小：直径30—35厘米，厚度8—11厘米

重量：7000—10 000克

脂肪含量：32%

早在1249年斯皮纳勒及玛奈兹农区社团（Comunità delle Regole di Spinale e Manez）的准则里就提到了玖底卡里耶压制奶酪。这是一款半

硬的奶酪，表皮呈灰褐色或赭色。根据熟成时间的不同，奶酪或带着弹性，或干硬，颜色从浅秸秆黄色到金秸秆黄色（最老的则是象牙白色）过渡。熟成期短时，它口感平和，带有乳酸香；熟成期比较长的话，这款奶酪则会有苦味，口感也更为强劲。它的表皮有沙砾感，易融化。



斯塔福德奶酪（Staffordshire Cheese）英国：英格兰中部

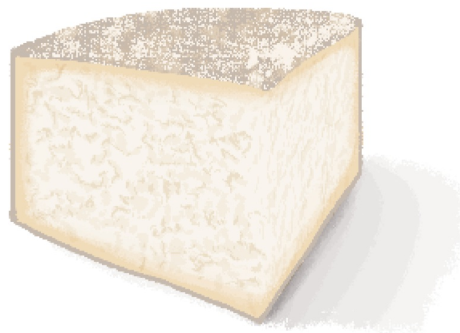


奶：生牛奶和巴氏杀菌奶油

重量：8000—10 000克

脂肪含量：31%

这款奶酪最早是由里克修道院（Leek Abbey）的西多会修士于13世纪制作的。斯塔福德奶酪可以看成是一种加了奶油的农庄切达奶酪。正因如此，这款奶酪在多姆家族中也是一个特例：无论熟成期长短，大块的奶酪总是能保持它易融化的特点。这一点在品尝时也得到了很好的体现，同时散发出乳酸香和奶油香。



斯泰尔维奥奶酪（**Stelvio**）意大利：特伦蒂诺-上阿迪杰



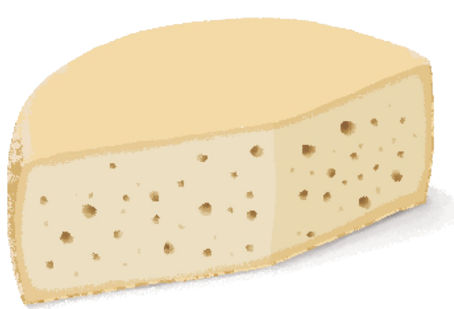
奶：生牛奶

奶酪大小：直径34—38厘米，厚度8—11厘米

重量：8000—10 000克

脂肪含量：33%

斯泰尔维奥奶酪也写作Stilfser，这是因为其制作方法在1914年诞生于tilf小镇上的一家奶酪厂，小镇位于意大利东北部的博尔扎诺（Bolzano）。斯泰尔维奥奶酪充分反映出当地的风土情况，口感丰富。在品尝收尾时，它会展现出刺激性。



斯维呷奶酪（**Svecia**）瑞典：约塔兰

p182-2

奶：巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径35厘米，厚度10—12厘米

重量：12 000—15 000克

脂肪含量：28%

这款浅黄色的奶酪质地柔软，有弹性，还有很多小孔洞。它是瑞典历史上第一款获得IGP标识的食品。它有着奶油的味道，带着一丝微酸。在凝乳期间，法律允许加入丁香或小茴香作为调味品。这不仅改变了奶酪的质地和口感，甚至还让它换了名字：斯维呷奶酪变成了五香克里多斯奶酪（Kryddost）。

斯韦尔代尔奶酪（**Swaledale Cheese**）英国：英格兰约克郡



奶：生牛奶

重量：1000—2500克

脂肪含量：29%

这款历史悠久的奶酪之所以能留传下来，全都是隆斯戴夫（Longstaff）夫妇的功劳。在20世纪80年代，他们是仅有的会制作这款奶酪的工匠。先生去世后，隆斯戴夫太太将奶酪的配方交给了李德（Reed）夫妇。李德夫妇在1987年成立了斯韦尔代尔奶酪公司（Swaledale Cheese Company）。于是这款英国多姆奶酪得以留传下来。该奶酪有两种表皮：蓝灰色的天然表皮，和用黄色亚光蜡封装的表皮。奶酪上有零星孔洞，质地有颗粒感且易融化。入口后，斯韦尔代尔奶酪清爽又平和，通常以些许酸味收尾。



斯韦尔代尔绵羊奶酪（**Swaledale Ewes Cheese**）英国：英格兰约克郡

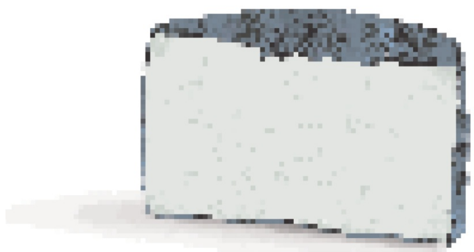


奶：生绵羊奶

重量：1000—2500克

脂肪含量：31%

这是斯韦尔代尔奶酪公司于20世纪80年代开始生产的产品，也是该公司第二款具有AOP标识的产品。配方与斯韦尔代尔奶酪一致，唯一不同的是用绵羊奶代替了牛奶。无论是表皮、质地还是颜色，这两款奶酪都很相似。但绵羊奶酪更白、颜色更透彻，口感也更细腻、更酸且更清爽。



塔雷吉欧奶酪（Taleggio）意大利：伦巴第，皮埃蒙特，威尼托



奶：巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：方形边长18—20厘米，厚度4—7厘米

重量：1700—2200克

脂肪含量：29%

关于这款奶酪的文字记载始于10世纪，当时它是意大利西北部城市贝尔加莫（Bergame）附近塔雷吉欧谷（Val Taleggio）商品交易中的一种商品。这款漂亮的方砖形奶酪的表皮呈粉色或灰色，通常长有一些白色绒毛。奶酪上印有四个被圈住的大写字母T。在有少许颗粒感的表皮下，奶酪内部质地统一、光滑、柔软，可以闻到低调的窖藏气息、新鲜牛奶的香味、乳酸的香味和蘑菇味。入口后，颗粒细腻且精致，散发出

轻微的酸味和恰到好处的咸味。



特科夫地区萨拉米奶酪（**Tekovský salámový syr**）斯洛伐克：尼特拉，班斯卡-比斯特里察

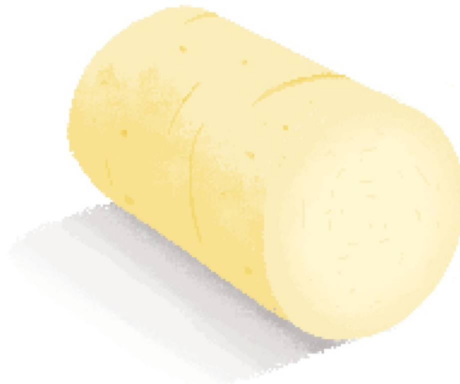
p183-3

奶：巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：圆柱直径9—9.5厘米，高度30—32厘米

脂肪含量：30%

这款奶酪最终的形状是在1921年确定下来的，很像萨拉米香肠。其香味和口感都带着烟熏油脂的香气。入口后，它会散发出轻微的酸味、咸味和牛奶香。奶酪的质地柔软，由于制作时使用了不少木屑，所以表皮呈金黄色。与其他的多姆奶酪不同，无论是AOP、IGP还是STG，这款奶酪的包装都是一层食品级薄膜，上面印有其是否经过烟熏处理的标识。



特维奥特戴尔奶酪（**Teviotdale Cheese**）英国：英格兰东北，英格兰与苏格兰边界

p184-1

奶：生牛奶

奶酪大小：直径14厘米，厚度10厘米

重量：1100克

脂肪含量：30%

特维奥特戴尔奶酪诞生于1983年，由伊斯特·文斯农庄奶酪坊制作。他们也是邦切斯特奶酪的制作者。这款奶酪用的是泽西奶牛的奶液，表皮呈淡白色。奶酪的核心部分呈秸秆黄色，质地紧密。它入口即化，味道浓郁，很咸且辛辣。



多尔明科奶酪（**Tolminc**）斯洛文尼亚：戈雷尼，戈里卡

p184-2

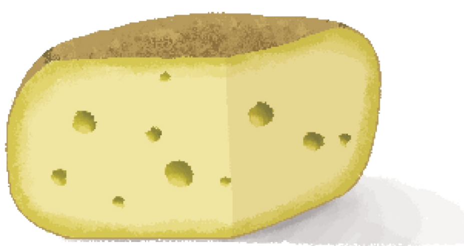
奶：生牛奶/加温工艺牛奶

奶酪大小：直径23—27厘米，厚度8—9厘米

重量：3500—5000克

脂肪含量：33%

13世纪的财务史料中就有对这款奶酪的描述，当时它是作为一种支付方式而存在的。1750年，多尔明科奶酪还以“多尔米诺奶酪”（Formaggio di Tolmino）之名在意大利东北部城市乌迪内的市场上销售。它的表皮呈秸秆黄色。奶酪质地偏柔软，有的地方还会出现豆子大小的孔洞。这是一款味道相对平和的奶酪，但在品尝收尾时会逐渐呈现刺激性。



皮埃蒙特多姆奶酪（**Toma piemontese**）意大利：皮埃蒙特



奶：生牛奶

奶酪大小：直径15—35厘米，厚度6—12厘米

重量：1800—9000克

脂肪含量：29%

这款多姆奶酪的表皮颜色在浅秸秆黄色和红褐色之间。奶酪质地柔软，有弹性，还有些小孔洞。熟成时间短的奶酪会释放出柔和的香味、乳酸香，带有轻微的酸味。熟成时间长的话，口感更为浓郁，带着奶油和黄油的层次感。品尝收尾时，它会释放出十分浓郁的咸味。



博格多姆奶酪（**Tome des Bauges**）法国：奥弗涅-罗讷-阿尔卑斯



奶：生牛奶

奶酪大小：直径18—20厘米，厚度3—5厘米

重量：1100—1400克

脂肪含量：24%

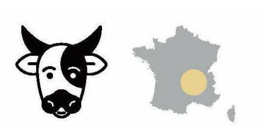
多姆奶酪的拼写中只有一个字母m。在博格奶酪的技术规范书中，多姆（Tomme）一词特别标明写作Tome。这种写法据说是源自萨瓦地区最早的土语toma，意思是“在高山牧场上制作的奶酪”。博格奶酪的制

作者们申请AOP标识时，一致要求使用Tome字样，以区别于其他多姆奶酪。博格多姆奶酪的品种较多，比如普罗旺斯地区历史最为悠久的阿尔勒多姆（Tome d’Arles）、法意边境罗亚谷的布里格多姆（Tome de la Brigue）、奥弗涅地区特有的雪花奶多姆（Tome des neiges la Mémée）和法国与意大利中间地带马尔康杜（Mercantour）的韦叙比多姆（Tome de la Vésubie）等。

最初，博格多姆奶酪仅为当地农民所食用，制作时使用的奶液也是用于制作黄油的“乳脂”。很长时间以后，这个产品才成为商品。如今，有两个不同的标识来区分奶农们制作的奶酪（红色标识）和农户奶酪（绿色标识）。博格多姆奶酪那起伏的漂亮表皮呈灰褐色，带有淡黄色或淡白色的斑点。其表皮下是紧密柔软的金黄色奶酪，其中还有些小孔。闻起来，博格多姆奶酪带有蘑菇、湿润窖藏和灌木丛的气味。入口后，它以乳酸香、果香和烘烤香为主。品尝收尾时，先前闻到的蘑菇香味会再次出现。



工匠多姆奶酪（**Tomme aux artisons**）法国：奥弗涅-罗讷-阿尔卑斯



奶：生牛奶

奶酪大小：直径10厘米，厚度5厘米

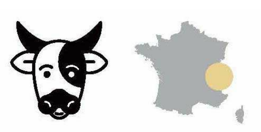
重量：300克

脂肪含量：25%

这款奶酪也被称为Artisous　tomme。其表皮看上去就好像是月球表面，带着因为虫子的存在而产生的裂缝和凸起。这款奶酪的成功，完全仰赖熟成师的耐心和专注。由奶酪熟成师“控制”虫子在奶酪表皮上统一的工作，以获得这款内外均衡的奶酪。这款奶酪闻起来有湿润的窖藏味道。入口后，它有着令人惊讶的清爽和酸度，同时还带着一丝烟熏的味道。



白垩多姆奶酪（**Tomme　crayeuse**）法国：奥弗涅-罗讷-阿尔卑斯



奶：生牛奶/巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径18—20厘米，厚度4—6厘米

重量：1500—2000克

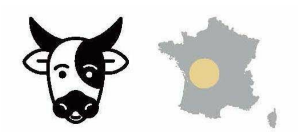
脂肪含量：24%

从外观上看，这款产自萨瓦地区的带有争议的多姆奶酪是比较粗糙的。有争议是因为相比于其他的多姆奶酪，这款奶酪的产地是大西洋沿岸的旺代省（La　Vendée），不过熟成过程则是在萨瓦地区完成的。它的表皮上带着皱纹，呈淡灰色或白色。切开后，人们往往会被表皮下奶油色的黄油层所感动，奶酪的石灰岩色核心部分被黄油层包裹，易融化。想要获得这样的质地，需要在两种储存窖进行熟化：先在温度高、湿度高的地方熟成，然后在清凉的储存环境下完成制作。闻起来，它以

窖藏和蘑菇的气息为主。这是一款符合大多数人口味的奶酪，带着微酸、乳酸香、奶油香和草本植物气息。



里亚克多姆奶酪（**Tomme de Rilhac**）法国：新阿基坦



奶：巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径20厘米，厚度8.5厘米

重量：2700克

脂肪含量：28%

这款奶酪的外表看起来有些粗糙，有一层带着颗粒感和灰尘的表皮，颜色在褐色、米色和栗色之间，表皮下掩藏的是质地精细的奶酪。无论是闻起来还是品尝，它散发的都是黄油、生奶油、洋葱、麝香和坚果混合在一起的复杂香味。它那易融化的特质让人想起康塔尔和萨莱斯这两款奥弗涅地区知名的奶酪，但它没有这两种奶酪具有的浓郁气息和酸味。

萨瓦多姆奶酪（**Tomme de Savoie**）法国：奥弗涅-罗讷-阿尔卑斯



奶：生牛奶

奶酪大小：直径18—21厘米，厚度5—8厘米

重量：1200—2000克

脂肪含量：10%—30%

这款萨瓦多姆奶酪诞生在阿尔卑斯山北部，当时农户们用制作黄油后多余的脱脂奶液制作了这款奶酪，供自家食用。萨瓦多姆奶酪的表皮呈灰白色，带有一些白色斑点。当熟成期较长时，表皮会变得更不均匀。奶酪的颜色从亚光白色到秸秆黄色过渡，带着少许孔洞。它质地柔软，易融化，以乳酸香味、微酸感和草本植物气息为主。如果延长熟成期的话，会在品尝收尾时出现一丝苦味。该奶酪表面有一个酪蛋白标识，用于保证来源，但通常因为被表皮覆盖而看不到。如果标识为红色，就表明这是奶农的奶酪；如果标识是绿色，则为农户奶酪。



萨瓦多姆奶酪是少数几种可以提供不同脂肪含量的奶酪之一，有10%、15%、20%、25% 和30%等几种不同的脂肪含量。

比利牛斯山多姆奶酪（**Tomme des Pyrénées**）法国：奥克西塔尼



奶：巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径21—24厘米，厚度5—8厘米

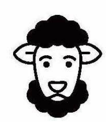
重量：3500—4500克

脂肪含量：28%

关于这款奶酪最早的记载是在12世纪，当时已经有文字表明这款奶酪诞生于圣吉龙附近的阿里耶治村（Ariège）。这款奶酪的表皮颜色在金色和黑色之间。奶酪核心部分布满了各种大小的孔洞（从米粒大小到豆子大小），颜色呈奶油白色、象牙白色或秸秆黄色，质地柔软，易融化。入口后，比利牛斯山多姆奶酪带来的是柔和的感觉，带着乳酸香和一定的酸味，最后还会有一丝苦味。



马洛特多姆奶酪（Tomme marotte）法国：奥克西塔尼





奶：加温工艺绵羊奶

奶酪大小：直径12厘米，厚度9.5厘米

重量：1200克

脂肪含量：28%

这是一款漂亮的多姆奶酪，在它带着黄色斑点的白色表皮下掩藏着质地统一、呈秸秆黄色、有着黄油质感且易融化的主体。秸秆味和奶油香会轻微刺激嗅觉。入口后，它以干草料、鲜草和黄油的香气为主，还有一丝榛子香在收尾时表现出来。马洛特多姆奶酪仅由拉尔扎克牧羊人合作社（La coopérative des Bergers du Larzac）生产，合作社里大概有20位奶酪制作者。

卡萨尔饼状奶酪（**Torta del Casar**）西班牙：埃斯特雷马杜拉



奶： 生绵羊奶

奶酪大小： 小号直径8—10厘米，厚度4—6厘米；中号直径11—13厘米，厚度5—7厘米；大号直径14—17厘米，厚度5—7厘米

重量： 小号200—500克，中号501—800克，大号801—1100克

脂肪含量： 26%

1291年时，距离马德里50多千米的卡萨尔村（El Casar）的农户们从当时的西班牙国王桑切斯四世处获得村周边的一块地，用于饲养自家的牲畜。这也是这款奶酪正式制作的开始。卡萨尔饼状奶酪使用的是植物凝乳剂，所以素食者也可以食用。它那半硬的表皮带着从黄色到赭色过渡的光泽。食用时，要小心地从顶部切开，这样便可以看到从白色到黄色过渡的奶酪上布满了小孔洞，它们也给奶酪带来了牲畜棚的强烈气息。这是一款油润感强的奶酪，细致且带着动物气息，最后还有一丝苦

味。



传统艾尔郡邓禄普奶酪（**Traditional Ayrshire Dunlop**）英国：苏格兰，思克莱德



奶：生牛奶/巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径9—38厘米，厚度7.5—23厘米

重量：350—20 000克

脂肪含量：29%

这款奶酪最早的配方是由芭芭拉·吉尔穆尔（Barbara Gilmour）制作的。为躲避宗教迫害，她于1660年躲到了爱尔兰。几年后回到苏格兰，她开始显露制作奶酪的才华，这是她避难时学会的技能。邓禄普奶酪得名于她丈夫的名字，外观仿若大理石，表皮颜色在淡黄色到金黄色之间过渡，质地非常柔软。新鲜时，它很柔和，带有榛子香。熟成时间长时，它更有特点，偏奶油香，带着微酸和特定的坚果香。



传统威尔士卡菲利奶酪（**Traditional Welsh Caerphilly**）英国：威尔士



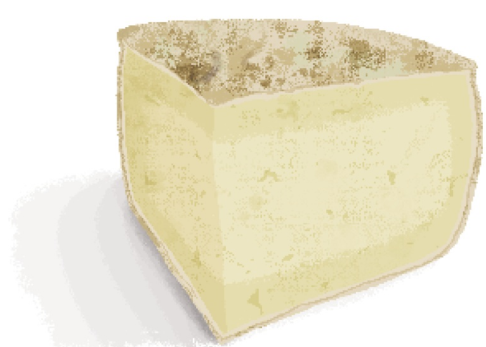
奶：生牛奶/巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径20—25厘米，厚度6—12厘米

重量：2000—4000克

脂肪含量：26%

这是产自威尔士的唯一一款奶酪！白色的传统威尔士卡菲利奶酪质地紧密，但很易碎。熟成时间短时，它有着清爽的口感，带着柠檬味。熟成时间长时，它会更有特点，但永远不会过于强劲或带有刺激性。



弗里堡瓦什酣奶酪（**Vacherin fribourgeois**）瑞士：弗

里堡



奶：生牛奶

奶酪大小：直径30—40厘米，厚度6—9厘米

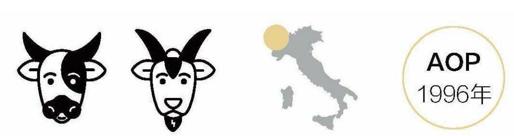
重量：6000—10 000克

脂肪含量：29%

这款奶酪的名字源自拉丁语vaccarinus，意思是“小牛郎”。它摸起来或光滑平坦或有起伏，表皮拦腰被一条纱布或云杉木带捆扎。这款奶酪质地半硬，有些粘手。它闻起来以黄油香与果香为主，入口后，依然能够品尝到这些香味，口感上更偏向奶油质，易融化，带有少许颗粒感。



瓦莱达奥斯塔硬奶酪（**Valle d’aosta Fromadzo**）意大利：瓦莱达奥斯塔



奶：生牛奶（偶尔加生山羊奶）

奶酪大小：直径最大30厘米，厚度6—8厘米

重量：1000—7000克

脂肪含量：27%

这款多姆奶酪的原料来自瓦莱达奥斯塔山区的两种奶牛：红斑瓦尔多斯坦（valdostaine）和黑斑瓦尔多斯坦，有时候也会加入山羊奶。凝乳后，奶酪匠通常会加入一些鲜草丝、杜松子、小茴香或茴香来增强奶酪的口感。这款奶酪非常易融化，香气四溢，带着发酵奶液的味道、黄油香和干草的气息。如果它的熟成期延长的话，品尝收尾时会释放出少许辛辣感。



瓦尔泰利纳半脱脂奶酪（**Valtellina Casera**）意大利：皮埃蒙特



奶：生牛奶

奶酪大小：直径30—45厘米，厚度8—10厘米

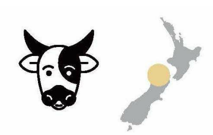
重量：7000—12 000克

脂肪含量：28%

瓦尔泰利纳半脱脂奶酪诞生于16世纪。这款奶酪有一层较厚的表皮，根据不同的熟成期，颜色从秸秆黄色到金黄色不等。奶酪内部呈乳白色，有弹性，有很多小孔洞，带有柔和的香味和乳酸香。品尝收尾时，会出现一些鲜花香味，还带着轻微的酸味。熟成期延长时，奶酪质地会变得易碎，口感强劲，甚至有些刺激性。



万嘉贝卡奶酪（**Wangapeka**）新西兰：塔斯曼



奶：巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径15—20厘米，厚度6—10厘米

重量：2000—3000克

脂肪含量：29%

万嘉贝卡农庄成立于2000年，从一开始就执行有机农业原则。这款多姆奶酪外表粗糙，表皮凹凸不平。它具有奶油质感，口感很清爽，有乳酸香和一定的酸味。



西部农家切达奶酪（**West Country Farmhouse**

Cheddar Cheese）英国：英格兰，西南部



奶：生牛奶/巴氏杀菌牛奶

重量：500—20 000克

脂肪含量：27%

这款英格兰最具代表性的奶酪最近重新受到了奶酪爱好者的青睐，尤其是那些想了解“纯正”的切达奶酪的爱好者。确实，切达奶酪已经脱离了原产地概念，世界各地都有生产（切达是世界上销售最多的奶酪种类）。西部农家切达奶酪必须熟成至少9个月。它的形状呈方块形或圆柱形，其表皮有助于保持奶酪的湿度，内部易融化。闻起来，它有窖藏和霉菌的气息。该奶酪呈秸秆黄色或金黄色，质地紧密，并不均匀，有点像康塔尔奶酪或萨莱斯奶酪。入口后，西部农家切达奶酪的口感有些粗糙，有奶油质感，带着动物气息和草本植物的香气。



在1170年，英国国王亨利二世将西部农家切达奶酪推选为“王国内最佳奶酪”。

约克郡温斯利戴尔奶酪（**Yorkshire Wensleydale**）英

国：英格兰，约克郡



奶：生牛奶/巴氏杀菌牛奶

重量：500—21 000克

脂肪含量：28%

这款奶酪的诞生要归功于法国西多会的修士们，他们于11—12世纪来到这里，并带来了奶酪制作技艺。最初，他们制作的是绵羊奶酪。到了16世纪，绵羊奶被牛奶取代，这与亨利八世解散修道院有关。这款奶酪的熟成期在2个星期到12个月之间。不同的熟成期，奶酪的外形和味道也不相同。当熟成期短时，它的表皮呈象牙白色；随着熟成期延长，会趋于黄色。它的质地紧密，但易碎，颗粒感强。约克郡温斯利戴尔奶酪在熟成期短时偏清爽，带有轻微的酸味；熟成期长的话，味道则更为强劲，且酸度更高。入口后，熟成期为2个星期的奶酪口感清爽，乳酸味浓郁；如果延长熟成期的话，它会散发出更复杂的香味，同时带有蜂蜜味、黄油香和切割的鲜草香。



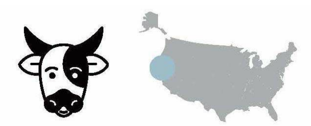
1. Spretz Tzaori是奶酪的拉丁语名，这种拉丁语诞生于意大利东北部，全球仅约3万人掌握（接近罗曼语，但中文不能翻译为同音的拉丁语）。这是一种罕见的语言，没有官方翻译。——译者注

08

纹路奶酪

这是一个让人发怵的奶酪家族，或至少不会让人觉得舒服，因为它们的表面大多长着各种霉菌。事实上，是人们刻意让霉菌在奶酪中生长的。与常人想象的不同，这个家族的奶酪口感不全是强劲的，有时甚至偏差很大！

蔚蓝海湾奶酪（**Bay Blue**）美国：加利福尼亚州



奶：巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径25厘米，厚度15厘米

重量：5千克

脂肪含量：27%

瑞思点农夫奶酪公司（Point Reyes Farmstead Cheese Company）始创于1904年，到了21世纪，他们开始按照有机农业的原则进行手工奶酪生产。从那以后，蔚蓝海湾奶酪多次在美国品鉴比赛的相应级别中获奖，特别是在2014年，它在美国萨卡门托奶酪协会主办的比赛中获奖。与它的英国表亲斯蒂尔顿奶酪（Stilton Cheese）的质地相近，它也易融化，散发着黄油香，同时还有本地风土的特点。品尝收尾时，它通常带着一丝咸味和焦糖的香味。



黑与蓝奶酪（**Black & Blue**）美国：马里兰州

p206-2

奶：巴氏杀菌山羊奶

奶酪大小：直径20厘米，厚度10厘米

重量：3千克

脂肪含量：31%

黑与蓝奶酪的特别之处在于：它是为数不多的用蜡封装的纹路奶酪！黑色的蜡封是奶酪名字中“黑”的由来。这款奶酪基于植物凝乳剂制作，很适合素食者。它那柔软易融化的质地中，蕴藏着漂亮、清爽且细致的强劲。得益于山羊奶酪的特点，品尝收尾时，它通常带有一定的酸味和一丝咸味。此外，黑与蓝奶酪在出窖后一年内都能保证良好的口感。



奥弗涅蓝纹奶酪（Bleu d’Auvergne）法国：奥弗涅-罗讷-阿尔卑斯，新阿基坦，奥克西塔尼



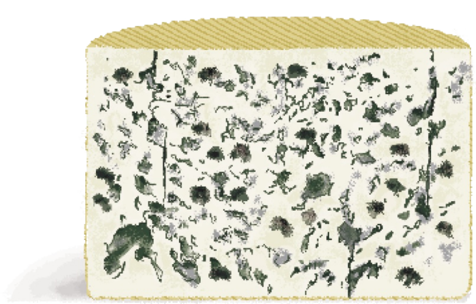
奶： 加温工艺或巴氏杀菌牛奶

奶酪大小： 直径19—23厘米，厚度8—11厘米

重量： 2—3千克

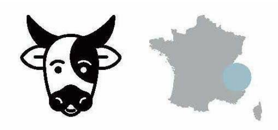
脂肪含量： 28%

这款奶酪历史悠久，外观有些粗糙。它在19世纪时无论是配方、形状还是口感都有了一个新的起点，这得益于安东万·鲁塞尔（Antoine Roussel），是他最先从带着霉菌的黑麦面包中提取出微生物并对凝乳进行催化［这里用的是灰绿青霉（Penicillium glaucum）］。经过几年的试验，他终于明白，这些霉菌的繁殖是需要空气的。于是他用毛衣针在奶酪上扎孔。1860年，他与一个名叫克莱尔蒙（M. Clermont）的人共同发明了奶酪植菌器械。从那时起，奥弗涅蓝纹奶酪的霉菌数量和分布就更容易掌握了。这款奶酪的表皮带有白色、灰色、绿色、蓝色甚至黑色的霉菌斑点。它易融化，且质地非常油润，颜色从白色到象牙白色过渡，带着有规律且一致的蓝色和绿色花纹。入口后，可以感受到强劲和柔顺的奶油质之间的平衡。该奶酪口味偏咸，带有苦味的口感中夹杂着灌木和蘑菇的味道。



2018年时通过了新的技术标准，这个新标准将原有的产区数量从1158个村缩减到630个村。

博恩瓦勒蓝纹奶酪（**Bleu de Bonneval**）法国：奥弗涅-罗讷-阿尔卑斯



奶：生牛奶

奶酪大小：直径22厘米，厚度10厘米

重量： 2.4—2.8千克

脂肪含量：26%

这款奶酪是用阿邦当斯奶牛和塔林奶牛的奶水制作的，由莫列讷山谷（La vallée de la Maurienne）附近的博恩瓦勒村（Bonneval-sur-Arc）奶酪合作社生产。奶酪的表皮是灰白色的，带着白色绒毛，有黑色光泽。闻起来，它释放出窖藏的气息，以及灌木丛和蘑菇的气味。象牙色的表皮有着蓝绿色的霉菌纹路，紧密且带着油脂感。当奶酪熟成时间更长时，它会变得更干燥且易碎。入口后，这款蓝纹奶酪以奶油香和香菇的味道为主。

热克斯蓝纹奶酪（**Bleu de Gex**）法国：勃艮第–弗朗什–孔泰，奥弗涅–罗讷–阿尔卑斯



奶：生牛奶

奶酪大小：直径31—35厘米，厚度8—10厘米

重量：6—9千克

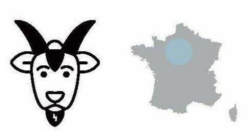
脂肪含量：28%

热克斯蓝纹奶酪也被称为“塞普特蒙塞蓝纹奶酪”（Septmoncel），从13世纪起就由汝拉山区圣克劳德修道院（Abbaye de Saint-Claude）的修士们制作，但如今这座修道院已经成了一片废墟。这款奶酪用的是蒙贝利亚奶牛或西门塔尔奶牛的奶液，表皮干燥，有面粉感，颜色从白色到浅黄色过渡，表皮上必须带有凹陷的GEX字样作为来源保证。它是一款口感平顺的奶酪，质地紧密且易碎，入口后带着乳酸香、少许香草甜，以及香料味和蘑菇的味道。品尝收尾时，它通常会带来一丝苦味。



有史料显示，热克斯蓝纹奶酪是神圣罗马帝国君主查理五世最爱吃的奶酪。

拉布瓦希尔蓝纹奶酪（**Bleu de La Boissière**）法国：法兰西岛区



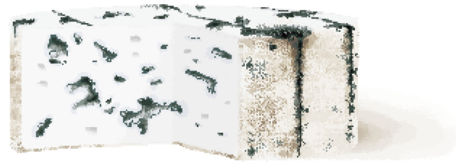
奶：巴氏杀菌山羊奶

奶酪大小：直径17—18厘米，厚度9—10厘米

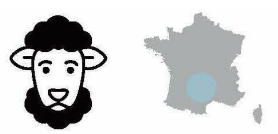
重量：2—2.5千克

脂肪含量：28%

这款奶酪由伊夫林省朗布依埃的特朗布莱耶（Tremblaye）农庄生产，它也是法兰西岛区（大巴黎地区）为数不多的蓝纹奶酪之一。这个农庄从1967年起就本着对环境的尊重和对牲畜生存状态的重视，开始了奶酪的制作生产。拉布瓦希尔蓝纹奶酪没有天然表皮，因为它是用锡纸包装的，这样做妨碍了奶酪表皮的形成。青霉菌生成的蓝色、灰色、绿色甚至黑色菌纹与白色的奶酪对比鲜明。它易融化，带着黄油感，是一款口感细腻、带着微妙的蘑菇香味和少许酸味的奶酪。在品尝收尾时，山羊奶给这款奶酪提供了良好的清爽感。



塞弗拉克蓝纹奶酪（**Bleu de Séverac**）法国：奥克西塔尼



奶：生绵羊奶

奶酪大小：直径12—13厘米，厚度8—9厘米

重量：1—1.1千克

脂肪含量：27%

这是瑟甘家族生产的第一款奶酪，他们也生产皮楚奈特绵羊奶酪和勒屈特奶酪。塞弗拉克蓝纹奶酪已有40多年的历史，其制作是从瑟甘的母亲西蒙娜开始的。这款奶酪有一层灰白的表皮，泛着黑色的光泽。闻起来，它带着湿润窖藏的气息和蘑菇的香味。它的质地油润，有黄油感，且易融化。它带有细腻且精致的蓝纹，入口后会释放出奶油香和蘑菇的味道。



高斯蓝纹奶酪（**Bleu des Causses**）法国：奥克西塔尼

p209-2

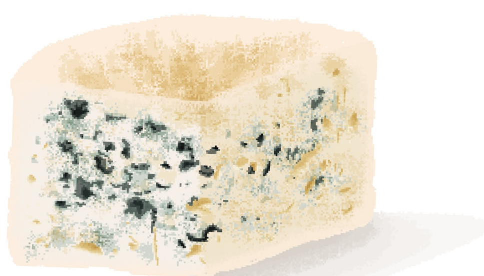
奶：生牛奶

奶酪大小：直径20厘米，厚度8—10厘米

重量：2.3—3千克

脂肪含量：27%

这款奶酪与洛克福蓝纹奶酪一样历史悠久，历史发展进程紧随这款知名的绵羊奶奶酪。高斯蓝纹奶酪的诞生要归功于高斯地区的农户们，他们习惯将奶酪存放在布满钟乳石的溶洞中，那里空气湿润凉爽。从环境上看，它与洛克福蓝纹奶酪的生产环境极其相似。这款奶酪最初被命名为阿韦龙蓝纹奶酪，1941年更名为高斯蓝纹奶酪，后于1953年获得了AOC标识并以该形式被固定了下来。这是一款没有表皮的奶酪，有着象牙色的表皮和分布均匀的霉菌纹。闻起来，它释放出浓郁的动物气息和蘑菇味。这款奶酪易融化，带着油脂和黄油感，在口中释放出的是令人欣喜的味道及奶油香。



特米农蓝纹奶酪（**Bleu de Termignon**）法国：奥弗涅-罗讷-阿尔卑斯

p210-1

奶：生牛奶

奶酪大小：直径27—28厘米，厚度15厘米

重量：7.3—7.7千克

脂肪含量：28%

这是一款很稀有的产品，因为它在海拔高达2300米的地方制作，且仅限每年6月到9月之间生产。直到今天，4位奶酪制作者还在用阿邦当斯奶牛和塔林奶牛的奶液制作这款特别的奶酪。与其他纹路奶酪一样，它完全是由手工制作的，唯一的区别在于没有接种青霉菌。这款蓝纹奶酪的成形得益于它自身的特性以及奶酪的针刺技术。通过针刺，奶酪中会出现很多与空气流通的孔洞，有助于氧化。特米农蓝纹奶酪的表皮从栗色到米色过渡，有赭石色光泽和颗粒感，同时散发着湿润窖藏的气息。切开后，可以看到表皮下有一层黄油质，随后是易碎且带有颗粒感的内部。入口后，特米农蓝纹奶酪带着饲养棚和干草料的气味。在品尝收尾的时候，它会释放出极佳的酸味，给品尝者带来清爽的口感。



韦科尔-萨瑟纳格蓝纹奶酪（**Bleu du Vercors-Sassenage**）法国：奥弗涅-罗讷-阿尔卑斯



奶：生牛奶

奶酪大小：直径27—30厘米，厚度7—9厘米

重量：4—4.5千克

脂肪含量：28%

这款奶酪也被称为韦科尔蓝纹奶酪（Bleu du Vercors）或萨瑟纳格蓝纹奶酪（Bleu du Sassenage），其历史渊源可以追溯到14世纪，当时它是作为缴税的产品而存在的。直到1338年6月28日，阿尔伯特·德·萨瑟纳格（Albert de Sassenage）男爵允许辖区内的农户自由销售这种奶酪，韦科尔—萨瑟纳格蓝纹奶酪的知名度才有所提升，产量也得到提高。这是一款扁圆柱形奶酪，带着一层白色绒毛，以及淡黄色、象牙白色或橙色的皱纹。闻起来，这款蓝纹奶酪释放出鲜奶的香味和蘑菇的气味。它的质地光滑、柔软，布满了灰蓝色的斑点和纹路。韦科尔—萨瑟纳格蓝纹奶酪口感温和，带着乳酸香、植物香味、精致的榛子香和蘑菇香。



巴克斯顿蓝纹奶酪（**Buxton Blue**）英国：英格兰，中部



奶：巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径20厘米，厚度19—22厘米

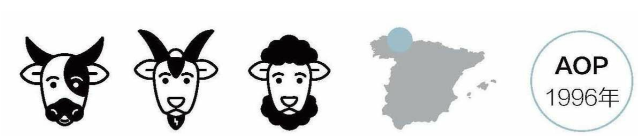
重量：8千克

脂肪含量：28%

巴克斯顿蓝纹奶酪的颜色其实是偏橙色的，这是因为在凝乳时加入了胭脂红或其他食品色素。如同血管网络一样的蓝色霉菌表明，在这款奶酪的制作过程中采用了霉菌种植工艺。它质地紧密，随着熟成期延长而越来越易融化。从口感来说，巴克斯顿蓝纹奶酪有黄油感，且带着一层苦味和果香。这使得它成为一款有特点的奶酪，只是口感并不强烈。这款奶酪是使用植物凝乳剂制作而成的，因此素食者也可放心食用。



卡夫拉莱斯蓝纹奶酪（**Cabrales**）西班牙：阿斯图里亚斯



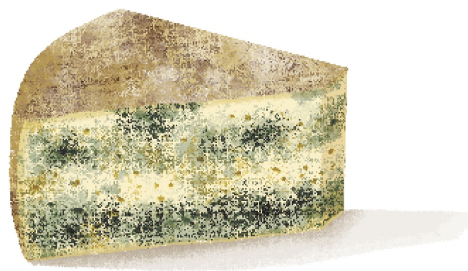
奶：生牛奶和（或）生山羊奶和（或）生绵羊奶，或三者混合

奶酪大小：厚度7—15厘米

脂肪含量：27%

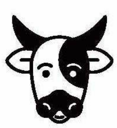
卡夫拉莱斯蓝纹奶酪的用料完全使用当时收集到的奶液，因此冬季制作的奶酪与那些在初夏至秋末间制作的奶酪会有所不同。在冬季，原

料主要是牛奶，当中会添加一些山羊奶或绵羊奶。而在夏季，原料主要为山羊奶和绵羊奶。卡夫拉莱斯蓝纹奶酪的表皮柔软，有油腻感，带着灰色的光泽和橙黄色的大块斑点。它的质地柔软，但会出现易碎的地方，白色的内部有着绿色和蓝色的脉络。从凝乳阶段开始，这款奶酪就一直在山洞里熟成，至少要两个月。根据使用的奶液不同（是否有山羊奶或绵羊奶），奶酪的口感也不同，或有特点，或更中性，味道或弱或强。但无论怎样，它都是一款口感丰富的奶酪，还会在品尝中出现一些刺激性。



据资料记载，卡夫拉莱斯蓝纹奶酪以前是用栗树叶或枫树叶包裹的。为了达到现代卫生标准，这种包装方式已经消失了。

卡舍尔蓝纹®奶酪（**Cashel Blue®**）爱尔兰：芒斯特

奶：巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径12—13厘米，厚度8—9厘米

重量：1.5千克

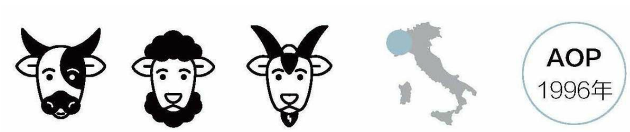
脂肪含量：28%

从1984年起，在爱尔兰蒂珀雷里郡的卡舍尔镇，格鲁博（Grubb）家族就开始用植物凝乳剂生产这款蓝纹奶酪。这个家族同时也生产主教牧杖蓝纹®奶酪（Crozier Blue®）。卡舍尔蓝纹®奶酪经过6到10个星期

的窖藏后才可上市。这款奶酪口感细腻，其质地油润、紧密，会在品尝收尾时出现令人愉悦的刺激感。



卡斯泰勒玛侬蓝纹奶酪（Castelmagno）意大利：皮埃蒙特



奶：生牛奶，可添加生山羊奶或生绵羊奶（至多20%）

奶酪大小：直径15—24厘米，厚度12—20厘米

重量：2—7千克

脂肪含量：27%

关于卡斯泰勒玛侬蓝纹奶酪的记载最早出现在1100年。与特米农蓝纹奶酪一样，这款奶酪也是没有经过霉菌培植的，但是它的制作完全遵循了纹路奶酪的程序。该奶酪的核心部位有着白色奶油质感，易碎且有颗粒感。它的表皮比较粗糙，带着短杆菌亚种造成的突起和黑色、白色的霉菌斑点。卡斯泰勒玛侬蓝纹奶酪容易让人想起饲养棚和储藏窖。切开后，它释放出奶香和鲜草的气味；入口后则会释放出极佳的清爽感和微酸，但并不是很咸。它最大的特点会在品尝收尾时展现。



主教牧杖蓝纹®奶酪（**Crozier Blue®**）爱尔兰：芒斯特

p212-3

奶：巴氏杀菌绵羊奶

奶酪大小：直径12—13厘米，厚度8—9厘米

重量：1.5千克

脂肪含量：29%

这是爱尔兰唯一的绵羊奶纹路奶酪。主教牧杖蓝纹®奶酪的熟成时间要比卡舍尔蓝纹®奶酪更长（主教牧杖蓝纹®奶酪的熟成需要12个星期，卡舍尔蓝纹®奶酪则为6到10个星期）。灰白色且带着蓝色光泽的表皮包着白色的核心部分，同时带有纹路和大小不一的孔洞。入口后，它会表现出极佳的油润感，易融化，微酸，且带有草本植物香和花香。这些特点使它成为一款口感柔和、容易令人接受的奶酪。



丹麦蓝纹奶酪（**Danablu**）丹麦



奶：加温工艺或巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：圆柱直径20厘米；长方体长度30厘米，宽度12厘米

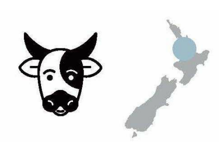
重量：3—4千克

脂肪含量：27%

丹麦蓝纹奶酪呈圆柱状或长方体，没有表皮，但是它的表面颜色可以是白色、黄色甚至是浅褐色的。奶酪内部也是同样的颜色，布满了蓝绿色的花纹和脉络。扎通风孔的痕迹通常可以用肉眼看到。这款奶酪的质地很柔和，且有黄油质感。入口后，它带来的感觉很直接，有点刺激性，主要是源自青霉菌。在品尝收尾时，它通常会散发出一丝苦味。



卓越蓝纹奶酪（**Distinction Blue**）新西兰：奥克兰



奶：巴氏杀菌牛奶

脂肪含量：27%

普霍易山谷（Puhoi Valley）农场一直采用植物凝乳剂制作这款奶酪，所以它适合素食者食用。这款奶酪的特点在于，窖藏中一旦达到成

熟要求，奶酪就会被一层黑色的蜡封装出售，这个技术也保证了它易融化等特点。从口感来说，这是一款奶油感十足且十分温和的蓝纹奶酪，品尝收尾时会有轻微的辛辣感。



多塞特郡蓝纹奶酪（**Dorset Blue Cheese**）英国：英格兰西南

p213-3

奶：巴氏杀菌牛奶

脂肪含量：28%

这款奶酪在制作过程中的凝乳环节会被轻微地压一下，所以质地要比其他蓝纹奶酪更为密实。多塞特郡蓝纹奶酪的表皮可以是栗色、赭石色或褐色的，带着强烈的窖藏味和蘑菇味。奶酪的颜色从象牙白色到淡黄色过渡，蓝绿色纹路并无规律。从口感来说，多塞特郡蓝纹奶酪的口感在初期很温和，随后会出现辛辣味和胡椒味。



多弗戴尔奶酪（**Dovedale Cheese**）英国：英格兰中部



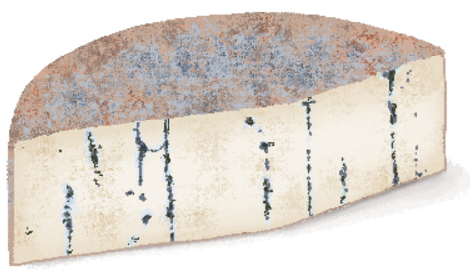
奶：巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径20厘米，厚度7厘米

重量：2.5千克

脂肪含量：27%

它的表皮会呈现出粉色、象牙白色或灰蓝色，质地柔软，易融化。这款奶酪会释放出牛奶的香味、湿润的窖藏味和蘑菇味。入口后，奶酪很温和，因为它在储藏窖的熟成时间是3到4个星期。从口感上来说，它释放的是乳酸香和奶油香，同时还带有轻微的酸味。



圣雷米蓝星奶酪（**Étoile bleue de Saint-Rémi**）加拿大：魁北克

p214-2

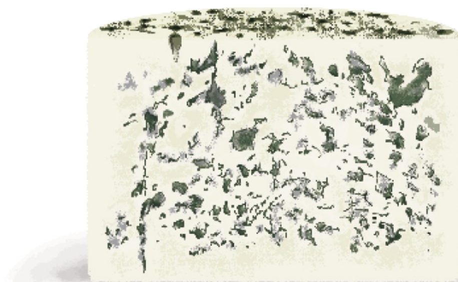
奶：巴氏杀菌绵羊奶

重量：1.5千克

脂肪含量：29%

从2013年起，这款奶酪由圣雷米德汀维克（Saint-Rémi-de-

Tingwick，在蒙特利尔市与魁北克市之间）的居莎莫（Ducharme）奶酪坊制作。这家奶酪坊由奥利威尔·居莎莫创建，现在也生产牛奶奶酪等。它使用的奶液并非全部自产，也会接受魁北克当地奶农提供的奶液。圣雷米蓝星奶酪呈象牙白色，带着蓝灰色的斑点。该奶酪有着颗粒感和奶油感，入口后释放出绵羊奶的香味，微酸且带有少许榛子香，还能尝到一丝咸味。



埃克斯穆尔蓝纹奶酪（**Exmoor Blue Cheese**）英国：英格兰，西南部



奶：生牛奶

奶酪大小：直径12—13厘米，厚度8—9厘米

重量：1.25千克

脂肪含量：34%

这款鲜黄色的奶酪只能用泽西奶牛的奶制作。从淡白色到淡黄色过渡的超薄表皮下，是非常有奶油感、易融化的奶酪。入口后，这款纹路奶酪还是相当柔和的，夹杂着黄油香、乳酸香和一点因为青霉菌而产生的酸味。这款奶酪的窖藏熟成时间是4到6个星期。



福尔姆-昂贝尔奶酪（**Fourme d’Ambert**）法国：奥弗涅-罗讷-阿尔卑斯



奶：生牛奶/巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径17—21厘米，厚度12.5—14厘米

重量：1.9—2.5千克

脂肪含量：27%

这款传统奶酪的配方是在中世纪时最终确定下来的，尽管有史料记载在此之前有过类似的奶酪，如在8世纪兴建的沙尔梅教堂（L’Eglise de La Chau-lme）的石雕上就可以看到福尔姆—昂贝尔奶酪。18世纪时，它甚至还曾用作租用三合一（居住、饲养牲畜和奶酪制作）农舍的租金。它灰色的表皮上会有白色、黄色或红色的霉菌斑点，泛着蓝色的光泽。奶酪的颜色在白色和奶油色之间过渡，蓝绿色纹路的分布也比较均匀。它质地柔软，易融化。熟成期短的福尔姆—昂贝尔奶酪会释放出窖藏气息和新鲜黄油的香味。随着熟成期的延长，香气会变为花香和香料香味。可以说这是一款柔和的蓝纹奶酪，有着奶油香味和灌木气息，入口后余味悠长。

传说在高卢-罗马时代，德鲁伊教祭司们在福雷山脉的最高峰皮埃尔峰（Pierre-sur-Haute）进行宗教庆典时，用的就是福尔姆-昂贝尔奶酪。

蒙布里松圆桶奶酪（**Fourme de Montbrison**）法国：奥弗涅-罗讷-阿尔卑斯



奶：生牛奶/巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径11.5—14.5厘米，厚度17—21厘米

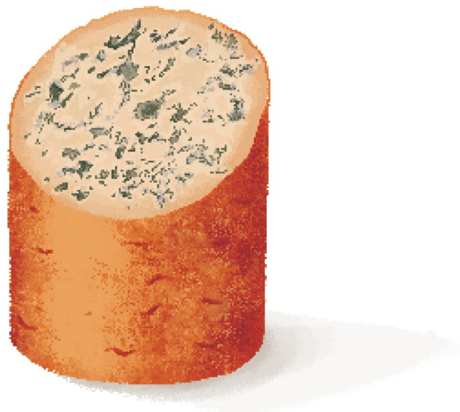
重量：2.1—2.7千克

脂肪含量：27%

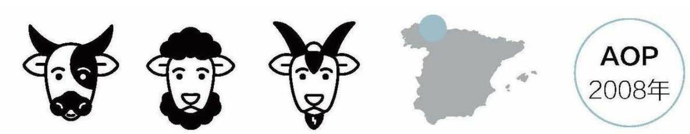
1972年，AOC标识在制定过程中，同时认可了福尔姆—昂贝尔奶酪和蒙布里松圆桶奶酪，但是这两款奶酪的区别还是很大的：福尔姆—昂贝尔奶酪是在奶酪表面撒盐，而蒙布里松圆桶奶酪是在奶酪内部撒盐；在熟成过程中，蒙布里松圆桶奶酪是横置在云杉木板上的，而福尔姆—昂贝尔奶酪则不是。2002年，这两款圆桶奶酪分别有了自己的制作规

范。

因为是在木板上熟成的，蒙布里松圆桶奶酪的表皮呈橙黄色，凹凸起伏。奶酪质地紧密，易融化。当熟成时间长时，它会变得易碎。入口后，给人一种沙砾在舌头上融化的舒服感觉，并释放出乳酸香、果香和其他香气。



伽蒙内欧奶酪（**Gamonedo**）西班牙：阿斯图里亚斯



奶：生牛奶和（或）生绵羊奶和（或）生山羊奶，或三者混合

奶酪大小：直径10—30厘米，厚度6—15厘米

重量：0.5—7千克

脂肪含量：24%

伽蒙内欧奶酪有一道烟熏工艺，烟熏时可以使用白蜡木、石楠花、山毛榉木，也可以使用在阿斯图里亚斯地区生长的其他木种，但不能带树脂。伽蒙内欧奶酪闻起来有烟熏的味道，且十分浓郁。品尝收尾时，它通常带着一丝榛子味。与特米农蓝纹奶酪一样，伽蒙内欧奶酪也没有接种青霉菌，而是完全在通风的状态下与空气接触，使奶酪自生青霉菌

的。

戈贡佐拉干酪（**Gorgonzola**）意大利：伦巴第，皮埃蒙特



奶：巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径20—32厘米，厚度至少13厘米

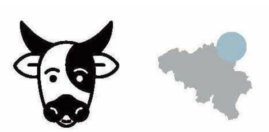
重量：5.5—13.5千克

脂肪含量：29%

这款奶酪在市场上有两种形态，其一是带有奶油感，流质，表皮柔和且呈粉色［著名的柔和戈贡佐拉干酪（Gorgonzola dolce）］；另外一种则是质地紧密、味道辛辣的戈贡佐拉辛辣干酪（Gorgonzola piccante）。它有两种规格，青霉菌在柔和版中被稀释，而在辛辣版中表现强劲。



格雷文布洛克奶酪（**Grevenbroecker**）比利时：林堡



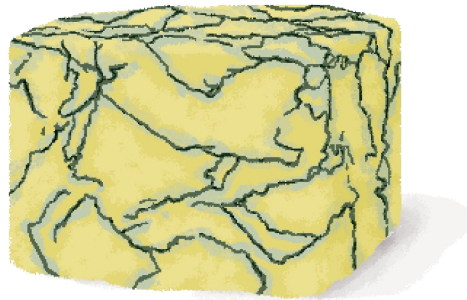
奶：生牛奶

奶酪大小：直径25厘米，厚度20厘米

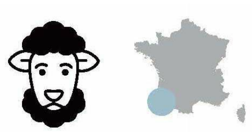
重量：4.5千克

脂肪含量：30%

建在一座废弃修道院里的卡塔林纳达勒奶酪坊（La Fromagerie Catharinadal），制作的这款格雷文布洛克奶酪也被称为阿切尔蓝纹奶酪（Bleu d’Achel），并在2009年被评选为世纪最佳手工奶酪。获奖让这款奶酪的市场需求大增，然而布能兄弟（Boonen）两人并不想扩大生产规模，于是它便成为一款很少见的、珍贵的奶酪！与其他的蓝纹奶酪不同，格雷文布洛克奶酪须经过反复的凝乳与青霉菌种植才能制成。它的质地很紧密，易融化，与鹅肝相似。入口后，熟成期短的格雷文布洛克奶酪柔和，具有奶油质感，散发出奶香及微酸；熟成期延长的话，它会带出更为强劲的口感和一定的辛辣味。



伊莎苏奶酪（**Itxassou**）法国：新阿基坦



奶：巴氏杀菌绵羊奶

奶酪大小：直径28—30厘米，厚度7.5厘米

重量：5千克

脂肪含量：30%

这款奶酪也被称为巴斯克蓝纹奶酪（Bleu des Basque），其带皱纹的表皮呈灰白色，奶酪底部为淡白色。它的表皮散发着轻微的蘑菇味和窖藏气息。切开奶酪，可以看到霉菌斑均匀地布满其中，颜色介于象牙色和奶油色之间，易融，且有黄油感。伊莎苏奶酪很清爽，带着草本植物的味道和细腻的绵羊味，收尾时会有一丝微妙的酸味。

南波希米亚蓝纹/南波希米亚金牌蓝纹奶酪（**Jihočeská Niva/Jihočeská Zlatá Niva**）捷克：南波希米亚



奶：巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径18—20厘米，厚度10厘米

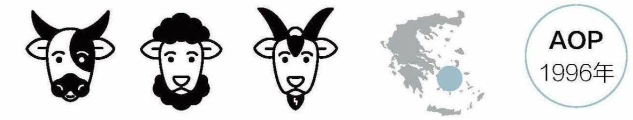
重量：2.8千克

脂肪含量：26%—29%

南波希米亚蓝纹奶酪的表皮有奶油感，呈浅褐色，内部有着粗细不一的蓝绿色纹路，质地易碎，入口即化。从口感上来说，它的咸味和苦味都很明显。南波希米亚金牌蓝纹奶酪的情况与前者基本一致，只是脂肪含量要稍微高一些（后者为29%，前者为26%）。



克帕尼斯提奶酪（**Kopanisti**）希腊：南爱琴海



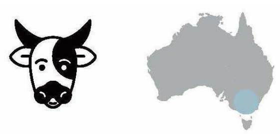
奶：生牛奶和（或）生绵羊奶和（或）生山羊奶，或巴氏杀菌山羊奶

脂肪含量：27%

这款产自基克拉泽斯群岛的奶酪可以用一种奶液制作，也可以用两种或三种奶液混合制作。其颜色从淡黄色到灰白色过渡，质地有着奶油感，带着香料味和胡椒的香味，同时也很咸。制作时先把凝乳放入一个敞口容器中，然后将容器放置在湿度大的地方，青霉菌会在这种情况下自然生成，该奶酪的口感也因此而变得十分丰富。之后再揉制凝乳，这样做可以让青霉菌群更均匀地分布在凝乳里。此外，也可以在凝乳里混入基克拉泽斯群岛黄油（不超过15%），只不过这样做的话，它的口感不会那么丰富，也不会有太强的奶油质感，但依然可以涂抹。



米拉瓦蓝纹奶酪（**Milawa Blue**）澳大利亚：维多利亚



奶：牛奶和巴氏杀菌牛奶油

奶酪大小：半径17厘米，切为一半后宽度约9厘米，厚度9厘米

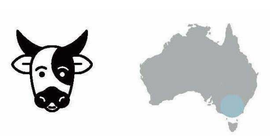
重量：1千克

脂肪含量：28%

这款奶酪使用的是植物凝乳剂，很符合素食者的要求。米拉瓦蓝纹奶酪质地柔软，易融化，温和的霉菌群与奶油质感达成完美的平衡。这款奶酪是以柔和版戈贡佐拉干酪的口感为标准制成的，从质地方面来说，它更接近福尔姆—昂贝尔奶酪。



橡树蓝纹奶酪（**Oak Blue**）澳大利亚：维多利亚



奶：巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径20厘米，厚度13厘米

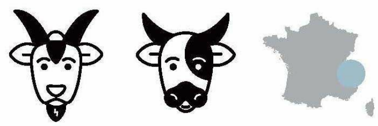
重量：5千克

脂肪含量：28%

这款奶酪之所以被命名为“橡树蓝纹”，是因距离贝里斯溪（Berrys Creek）奶酪坊不远的莫斯维勒（Moss Vale）森林公园中有很多橡树。在奶酪的厚重感上，它与柔和版戈贡佐拉干酪有些类似，但它的质地更为紧密，蓝绿色菌群也更为突出。橡树蓝纹奶酪需要3个月熟成期，入口后以奶油香和黄油香为主，口感清爽。



蒂涅纹路奶酪（**Persillé de Tignes**）法国：奥弗涅-罗讷-阿尔卑斯



奶：生山羊奶（75%）和生牛奶（25%）

奶酪大小：直径11厘米，厚度11—13厘米

重量：0.8千克

脂肪含量：27%

这款奶酪在8世纪时就已经被查理曼大帝品尝并深受其喜爱，但在今天，只有一家奶酪作坊在做这款极具特点、细腻精致的奶酪，即宝莱特·玛莫坦（Paulette Marmotta）。与特米农蓝纹奶酪一样，它的制作工艺与其他的纹路奶酪相同，只是少了霉菌种植这一工序。正因如此，该奶酪才能拥有白色的质地，并有颗粒感。其表皮颜色可以是棕色、褐色、赭石色或淡白色的，粗糙且凹凸不平。闻起来，蒂涅纹路奶酪带有窖藏味，以及灌木丛和蘑菇的气息。入口后，有颗粒感的奶酪迅速融化，释放出微酸的山羊奶味道。此外，制作该奶酪时，须谨慎用盐。不得不说，它真是一款美味的奶酪！

皮孔·贝褐斯-泰斯微索奶酪（**Picón Bejes-Tresviso**）西班牙：坎塔布利亚

p219-1

奶：生牛奶、生山羊奶和生绵羊奶混合

奶酪大小：直径15—20厘米，厚度7—15厘米

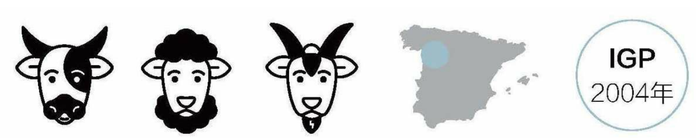
重量：0.7—2.8千克

脂肪含量：28%

这款奶酪浅褐色的表皮下掩藏着白色的核心部分（尽管有些黄色），孔洞不多，易融化，且带颗粒感。入口后，它散发出浓郁的饲养棚味和动物气味，收尾时可能会有刺激性。

最初，皮孔·贝褐斯—泰斯微索奶酪是用枫树叶子包裹的，如今主要是用食品级铝箔包裹。这款奶酪的另一个特点是，它的熟成是在海拔500到2000米之间的天然岩洞中完成的。

瓦尔德翁奶酪（**Queso de Valdeón**）西班牙：卡斯蒂利亚-莱昂



奶： 牛奶/牛奶和绵羊奶和（或）生山羊奶/巴氏杀菌山羊奶

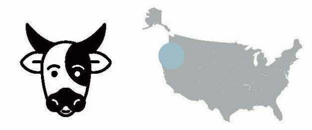
重量： 0.5—3千克

脂肪含量： 29%

这款奶酪可以整块或分割后端上饭桌。它那薄薄的表皮是淡黄色的，带有灰白色的光泽。切开后，奶酪有光泽，颜色从象牙白趋于奶油色，如果熟成时间长的话，还会带有光晕。霉菌斑点的颜色在蓝色和绿色之间。该奶酪有颗粒感，易融化。入口后，口感十足，品尝收尾时往往会带着刺激性和轻微的烧灼感。



罗格河蓝纹奶酪（**Rogue River Blue**）美国：俄勒冈州



奶：生牛奶

奶酪大小：直径20厘米，厚度10厘米

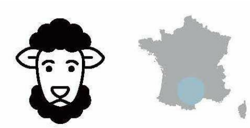
重量：3千克

脂肪含量：24%

罗格河蓝纹奶酪是出口到欧洲的第一款美国制作的生奶奶酪。这款奶酪仅在秋季制作，熟成过程中会用到葡萄叶，且葡萄叶都必须用梨汁蒸馏出的高度酒浸泡过才可使用。入口后，仿佛是一次香味的爆发，夹杂着香料、甘草、巧克力、坚果甚至烟熏油脂的香味。此外，它颗粒感很强，且入口即化。



洛克福蓝纹奶酪（**Bleu de Roquefort**）法国：奥克西塔尼



AOC 1925年 AOP 2008年

奶：生绵羊奶

奶酪大小：直径19—20厘米，厚度8.5—11.5厘米

重量：2.5—3千克

脂肪含量：28%

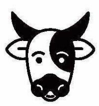
据说，很久以前有一个牧羊人为了追寻一位贵族小姐，将自己看守的羊群和粮食（面包和凝乳）全都遗弃在一个天然山洞里。回到山洞后，他发现凝乳都长毛了。因为舍不得扔，他便尝了一口，发现尽管口感强烈，但味道很好，而且让人精神焕发。洛克福蓝纹奶酪就此诞生！到了9世纪，在作战结束的回程途中，查理曼大帝在一位神父那里偶然吃到了这款奶酪，非常喜欢，要求每年送两箱到亚琛。1411年对洛克福蓝纹奶酪来说是具有重大意义的一年，因为法国国王查理六世将这款奶酪的熟成交给洛克福村（Roquefort-sur-Soulzon，阿韦龙省）的村民们完成。国王的这个决定预示了未来洛克福蓝纹奶酪原产地命名控制（AOC）的技术规范的诞生。1925年，洛克福蓝纹奶酪成为第一款得到AOC标识的奶酪，技术要求如下：必须使用拉科讷绵羊的奶液，且必须在洛克福村的天然山洞中熟成。这里的山洞拥有青霉菌生长繁殖最为理想的条件——通风良好，以及适宜的湿度和温度。之所以通风，是因为山洞石壁上有缝隙（被当地人称为开花缝），有助于气体流通。

卡尔勒（Carles）是最后一家坚持用传统工艺制作洛克福蓝纹奶酪的工坊。所谓的传统工艺，就是将黑麦面包磨成粉，自制青霉菌。他们将黑麦面包粉撒到凝乳中，让它自然发霉。这款奶酪成品细腻精致，不太咸，味道很均衡，口感也很丰富。它的表皮一定要很新鲜，颜色从象牙白色到淡粉色过渡。该奶酪湿软且呈白色，青霉菌纹理明显，闻起来是极具活力的香味，带着微酸。其质地紧密，易融化，易碎。入口后，它以绵羊奶香味为主，口感清爽，各种香味恰到好处。



洛克福蓝纹奶酪是世界上第一款获得AOC标识的奶酪。

什罗普郡奶酪（**Shropshire**）英国：苏格兰高地

奶：巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径20厘米，厚度30厘米

重量：5—6千克

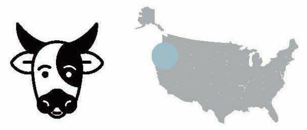
脂肪含量：29%

这款奶酪诞生于20世纪70年代，由安迪·威廉姆逊（Andy Williamson）制作，制作地点在苏格兰的因弗内斯（Inverness），因此最初它也被称为因弗内斯蓝纹奶酪或斯图尔特蓝纹奶酪。奶酪的表皮颜色为橙黄色，这是因为制作过程中使用了胭脂红作为色素。该奶酪质地均匀且易碎，它那漂亮的霉菌纹理堪比大理石花纹。入口后，其易融的质地表现得并不强劲，带着浓郁的奶油香和饲养棚的气味。



与奶酪名字暗示的正相反，这款奶酪从未在英格兰什罗普郡生产过。

俄勒冈烟熏蓝纹奶酪（**Smokey Oregon Blue**）美国：俄勒冈州



奶：生牛奶

奶酪大小：直径20厘米，厚度10厘米

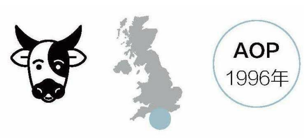
重量：3千克

脂肪含量：27%

俄勒冈烟熏蓝纹奶酪使用的是植物凝乳剂，由遵循有机原则的罗格奶酪坊制作，是世界上极其少见的使用烟熏工艺的纹路奶酪，因为在烟熏过程使用了榛子壳，所以在它那黄油质感的表皮下，烟熏的香味与经过烘烤的坚果香味及奶油香气混合在一起。真是一款令人惊叹的奶酪！



斯蒂尔顿奶酪（**Stilton Cheese**）英国：英格兰中部



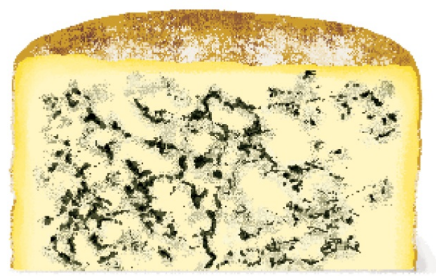
奶：巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径15厘米，厚度25厘米

重量：4—5千克

脂肪含量：28%

斯蒂尔顿奶酪有三个小分类：斯蒂尔顿蓝纹奶酪（Blue Stilton），熟成时间短；新鲜的白斯蒂尔顿奶酪（White Stilton），熟成期至少15个星期；熟成斯蒂尔顿蓝纹奶酪（Vintage Blue Stilton），也有超过15个星期的熟成期。斯蒂尔顿奶酪的表皮凹凸起伏，易融化，质地柔软，有颗粒感。它的香味很均衡，混杂着黄油香和奶油香，余味悠长。在品尝收尾时，口中会有因青霉菌而产生的清爽感。很多奶酪爱好者在食用这款奶酪时，都会伴以一杯波尔图烈酒。



斯特拉齐图恩特奶酪（**Strachitunt**）意大利：伦巴第大区



奶：生牛奶

奶酪大小：直径25—28厘米，厚度10—18厘米

重量：4—6千克

脂肪含量：29%

斯特拉齐图恩特奶酪有一层略微粗糙的表皮，表皮上还会有一些轻微的霉菌斑点。它闻起来充满了湿润窖藏的气息和蘑菇的香味。该奶酪质地紧密，入口即化，继而让你忽略了奶酪的皱纹和蓝绿色的霉菌纹。

虽说它入口味道浓郁，但称不上口感强劲，除非延长熟成期。这款奶酪的香味包含着奶油香、蘑菇香和鲜草香。



蒂罗尔灰奶酪（**Tiroler Graukäse**）奥地利：蒂罗尔



奶：生牛奶/巴氏杀菌牛奶

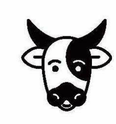
重量：1—4千克

脂肪含量：27%

这款纹路奶酪可以在凝乳期就开始青霉菌的培养。也正因此，肉眼看去，蒂罗尔灰奶酪的纹路不是奶酪界常说的蓝色，而是淡白色或象牙色的。它那带着颗粒感的质地和易融化的特点，容易令人联想到经典蓝纹奶酪。



城市蓝纹奶酪（**Urban Blue**）加拿大：新斯科舍





奶：巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：长度20厘米，宽度10厘米，厚度8厘米

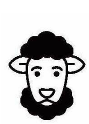
重量：1.5千克

脂肪含量：34%

城市蓝纹奶酪由林戴尔·芬德莱（Lyndell Findlay）主持的蓝色港湾（Blue Harbour）奶酪坊制作。这款通过加入奶油增强味道的方砖形奶酪，让人想起意大利的戈贡佐拉干酪。它那带着皱纹的灰白色表皮被一层薄薄的绒毛覆盖。闻起来，饲养棚和灌木丛的气息占主体。城市蓝纹奶酪入口即化，释放出奶油和蘑菇的气味。在品尝收尾阶段，这款美味的奶酪还会散发出一丝带着微酸的清爽感。



蓝色维纳斯奶酪（**Venus Blue**）澳大利亚：维多利亚





奶：巴氏杀菌绵羊奶

奶酪大小：长度20厘米，厚度10厘米

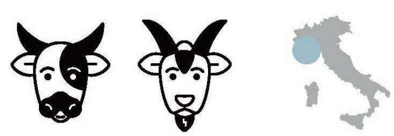
重量：2.1千克

脂肪含量：24%

蓝色维纳斯奶酪用植物凝乳剂制作，表皮有些皱纹，甚至有点脆，释放出灌木丛和蘑菇的气味。奶酪的核心部位比洛克福蓝纹奶酪更易融化。入口后，青霉菌带来的清爽伴随着绵羊奶的酸度，在口感上达到美妙的平衡。



威尔金®奶酪（**Verzin®**）意大利：利古里亚



奶：生牛奶/巴氏杀菌山羊奶

奶酪大小：直径18—20厘米，厚度13—15厘米

重量：2千克

脂肪含量：30%

威尔金®奶酪由佩皮诺·奥切利（Beppino Occelli）负责熟成并注册了商标。这个注册商标的设计原型是弗拉博撒市（Frabosa）被称为verzino或verdolino的大理石。奶酪中霉菌的纹路也确实与大理石类似。该奶酪表面呈灰白色或淡粉色，底部有不少皱纹。切开后可以看出，这是一款质地柔软的奶酪，奶油感极强，呈白色，带着灰绿色的青霉菌斑

点。无论是以牛奶还是以山羊奶为原料，入口后，威尔金®奶酪始终易融化，且美味十足，带着奶油的香味、鲜奶香和鲜草香。它的余味很细腻，如果用山羊奶制作的话，还会带着轻微的酸味。



温莎蓝纹奶酪（Windsor Blue）新西兰：奥塔哥

p223-3

奶：巴氏杀菌牛奶

重量：1.8千克

脂肪含量：28%

这款新西兰奶酪有着灰蓝色的表皮（算是相当厚），释放出窖藏、灌木丛和蘑菇的气息。奶酪的颜色从象牙白色到淡黄色过渡，中间夹杂着均匀的灰蓝色青霉菌纹路和斑点。这款奶酪质地紧密，光滑，易融化。入口后，它释放出黄油香、奶油香和轻微的蘑菇香味。随着熟成期延长，它的口感也会越发刺激，但不辛辣。



09

拉伸奶酪

拉伸奶酪家族容易让人想起美好的时光，无论是制作这种奶酪的时间段还是食用的时间，都是每年气候最好的时候。拉伸奶酪最常见的食用方式是用一点橄榄油调味，搭配一杯白葡萄酒或者桃红葡萄酒。

安德里亚布拉塔奶酪（**Burrata di Andria**）意大利：普利亚



奶：生牛奶和巴氏杀菌奶油

重量：100—1000克

脂肪含量：30%

关于安德里亚布拉塔奶酪的诞生，还有一个传说，据说它是由一位叫作洛伦佐·比安齐诺（Lorenzo Bianchino）的农民研制的。有一年，雪下得很大，他没法将自家生产的奶液送到附近的城镇里加工。为了不浪费奶液，他决定仿照曼泰克（Manteche）[注]的做法，用拉伸凝乳制成的包装保存黄油。他如法炮制，不过是用奶油代替了黄油，于是安德里亚布拉塔奶酪就这样诞生了！这款奶酪带着乳白色光泽的表皮证明了它的新鲜度。其质地呈海绵状，易融化。入口后会发现它口感丰富，包含了奶油香、奶香、黄油香和草本植物的气息。



西拉高原马背奶酪（**Caciocavallo silano**）意大利：巴西利卡塔，坎帕尼亚，卡拉布里亚，莫利塞，普利亚

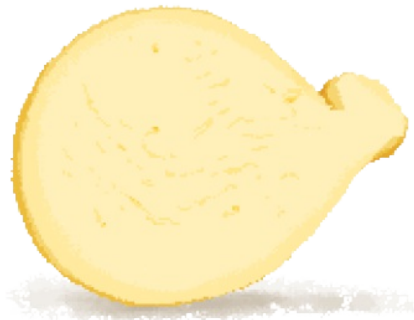


奶：生牛奶

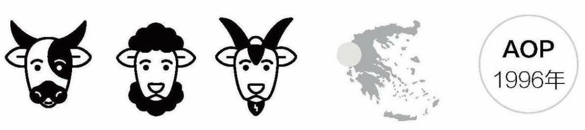
重量：1000—2500克

脂肪含量：21%

不能将西拉高原马背奶酪与马背奶酪[注]相提并论，马背奶酪是一款并无生产规范的奶酪，而西拉高原马背奶酪从古罗马时代就已经广为人知，是一种半硬拉伸奶酪，呈椭圆形或圆锥形。“Caciocavallo silano”的字样必须用热铁烙在奶酪上。该奶酪质地紧密，有弹性。入口后，它散发出少许酸味和草本植物气息。熟成时间更长时，西拉高原马背奶酪的口感会变得有些辛辣。



山城迈措翁奶酪（**Metsovone**）希腊：伊庇鲁斯



奶：巴氏杀菌牛奶/巴氏杀菌牛奶和绵羊奶（至多20%）/巴氏杀菌牛奶和山羊奶（至多20%）

奶酪大小：直径10厘米，厚度40厘米

脂肪含量：26%

山城迈措翁奶酪是一款很少见的希腊拉伸奶酪，它首先被拉伸，然后放入模具成形；之后经过风干过程，并用细绳捆绑后继续熟成至少3个月；最后是在出窖前烟熏2到3天。在它的坚硬表皮下，隐藏着质地紧密、偏咸、辛辣的奶酪。



马苏里拉奶酪（**Mozzarella**）意大利



奶：生牛奶/巴氏杀菌牛奶

重量：20—250克

脂肪含量：18%

这款著名的球形奶酪在意大利全境都有生产。与它的表亲坎帕尼亚马苏里拉水牛奶酪不同，这款奶酪是用牛奶制作的，口感也没有那么细腻。马苏里拉奶酪的表皮是光滑且具有光泽的。它那极具纤维感的质地包含了大量的水分，状如奶液。有时，它内部的小孔洞中还会充满水分。入口后，这款奶酪很柔和，带着乳酸香和清爽的酸味。



坎帕尼亚马苏里拉水牛奶酪（**Mozzarella di bufala campana**）意大利：坎帕尼亚，拉齐奥，莫利塞，普利亚



奶：生水牛奶/巴氏杀菌水牛奶

重量：10—3000克

脂肪含量：21%

从历史角度讲，坎帕尼亚马苏里拉水牛奶酪的生产始于12世纪。它可以有不同的形状：大球形、小球形、编织形、珍珠形、樱桃形、小结形或小蛋形。其表皮是光滑的瓷器白色，厚度小于1毫米。严格来说，奶酪主体中不能有小窟窿或圆孔。闻起来，它散发出清新的香气，夹带着草本植物香和酸味。入口后，它易融化，有咸味和酸味，口感细腻清爽。

mozzarella一词源自意大利语的动词mozzare，意思是用食指和拇指将一块奶酪掰开。

奥拉瓦鞭子奶酪（**Oravský korbáčik**）斯洛伐克：吉里纳

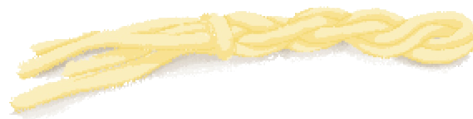


奶：生牛奶/巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：长度10—50厘米，厚度0.2—1厘米

脂肪含量：21%

这款奶酪产自山区，制作工艺则是从头到尾都完全由手工完成的。它的编织感外形是女工们用蒸熟的凝乳做出的。这款奶酪从奶油色到象牙白色过渡，经过烟熏工艺后表面会变成金黄色。得益于它的纤维结构，这款奶酪质地紧密，入口即化。无论是口感还是气味，它都带有轻微的酸味和咸味。如果在制作过程中添加烟熏工艺的话，它还会带有烟熏风味。



摩纳哥波洛夫罗奶酪（**Provolone del Monaco**）意大利：坎帕尼亚



奶：生牛奶

重量：2500—8000克

脂肪含量：21%

这款半硬质拉伸奶酪的表皮是淡黄色的，细腻光滑，有时还会带有几道酒椰纤维绳子勒过的痕迹，这是因为在熟成期，奶酪匠曾用这种绳子将奶酪捆绑在一起。它质地紧密，富有弹性，还可能有几个小孔洞。这是一款柔和、带着酸味、用盐谨慎的奶酪，如果熟成期更长的话，会在口中出现一些刺激性。



瓦尔帕达纳波洛夫罗奶酪（**Provolone Valpadana**）意大利：伦巴第，艾米利亚-罗马涅，特伦蒂诺



奶：生牛奶/巴氏杀菌牛奶

脂肪含量：28%

瓦尔帕达纳波洛夫罗奶酪的外形多种多样，有香肠形、梨形、圆锥形、瓜形等。它光滑的表皮有着从淡黄色到黄褐色的光泽。这款奶酪质地紧密，有时会有小洞，其熟成期从10天到8个月不等。根据不同的熟成期，奶酪的口感可以是温和、微酸及清爽的，有时也会展现出烟熏味、牛奶香和刺激性。



加利西亚特提拉奶酪（**Queso Tetilla**）西班牙：加利西亚



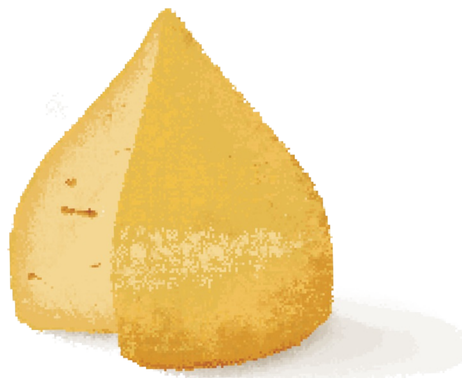
奶：生牛奶/巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径9—15厘米，厚度9—15厘米

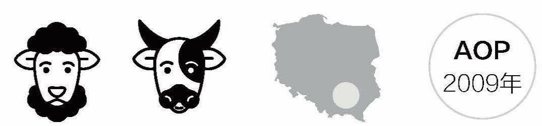
重量：500—1500克

脂肪含量：28%

这款奶酪的外形像乳房，表皮很薄，不超过3毫米，颜色从秸秆黄到金黄色过渡。该奶酪质地柔软，呈奶油质，颜色从象牙白到淡黄色过渡。闻起来，加利西亚特提拉奶酪很平和，带有少许酸味，也会释放出一些酵母香味。它入口即化，带有乳酸香、微酸和咸味。



高山牧场奶酪（**Redykołka**）波兰：西里西亚，小波兰



奶：生绵羊奶/生绵羊奶和生牛奶（至多40%）

重量：30—300克

脂肪含量：30%

Redyk在波兰语中的意思是那些夏季经过高山牧场喂养的绵羊。这款奶酪的外形多样，可以是动物形状、心形或是纺锤形。这款拉伸奶酪会经过烟熏工艺，因此它表皮的颜色介于秸秆黄和浅褐色之间。它通常以烟熏的气息为主，而且还会有一些绵羊奶特有的微酸。



贝里斯山谷绵羊奶酪（Vastedda della valle del Belice）意大利：西西里岛



奶：生绵羊奶

奶酪大小：直径15—17厘米，厚度3—4厘米

重量：500—700克

脂肪含量：31%

贝里斯山谷绵羊奶酪是西西里岛唯一的以绵羊奶为原料制作的拉伸奶酪。必须在很新鲜的时候品尝，才能体会到它的美味。它的表面光滑，颜色是象牙白色，质地均匀，没有任何孔洞。闻起来，它散发着秸秆香味，以及干草和鲜草香味。最后，这些香味也会在味觉上表现出来，收尾时还带着一丝酸味。

札兹里娃手拉奶酪（**Závrivské vojky**）斯洛伐克：吉里纳



奶：生牛奶/巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：长度10—70厘米，厚度0.2—1.6厘米

重量：100—1000克

脂肪含量：27%

这款多纤维的拉伸奶酪可以经过烟熏处理。如果没有烟熏的话，它的颜色通常是白色或奶白色的。烟熏后，它会呈现出淡黄色到金黄色的层次。该奶酪由软硬不同的纤维组成，散发出乳酸香和酸味。当札兹里娃手拉奶酪经过烟熏后，烟熏的气息和口感会在奶酪中充分体现。在斯洛伐克，有另外一种IGP标识产区可以划分与札兹里娃手拉奶酪完全相同的奶酪，就是札兹里娃鞭子奶酪（Zázrivský korbáčik）。两者的区别仅为大小的不同（最短50厘米，厚度10毫米）。

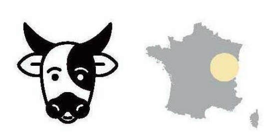
1. 一种意大利夹心黄油奶酪。把凝乳放入一个小布袋，然后在凝乳核心部分挖出小洞，放入黄油，再冷却保存。传说是洛伦佐·比安齐诺将拉伸奶酪放入一个小布袋，中间放入一些家里剩余的奶油或其他奶酪，然后用两根稻草封口。——译者注
2. 在马背奶酪（caciocavallo）一词中，cacio在意大利语中是奶酪的意思，cavallo是马鞍的意思。它是把凝乳分成两半，分别挂在马鞍两侧制成的。所以它既是奶酪的名字，也是对制作方式的说明。——译者注

10

融化奶酪

这个家族的奶酪通常被认为是那些工业化生产的涂抹奶酪，比如波尔斯因®奶酪（Boursin®）、乐芝牛®奶酪（La Vache qui rit®）或凯芮®奶酪（Kiri®）等。事实上，还有很多地区的特产或手工级融化奶酪，它们都很有特色！

康库瓦约特奶酪（**Cancoillotte**）法国：勃艮第-弗朗什-孔泰，大东部



奶：生牛奶/巴氏杀菌牛奶

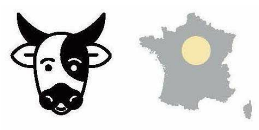
脂肪含量：5%

康库瓦约特奶酪是弗朗什—孔泰地区的土特产之一，它是用脱脂奶制作的凝乳，加水和黄油而制成的，某些配方中还要加入白葡萄酒和蒜。这款奶酪的质地有油脂感，但也有呈水质的情况，带着淡黄色或淡绿色的光泽。这是一款既可以冷食也可以热食的奶酪。从口感来说，它带有轻微的酸味和黄油味，口感丰富。当它与大蒜混拌时，味道十分强劲。



在弗朗什-孔泰地区，这款奶酪被戏称为胶水，这是因为它的质地很像胶水。

贝郡堡垒奶酪（**Fort de Béthune**）法国：上法兰西

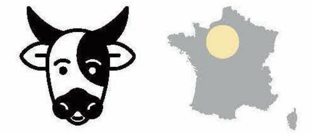


奶：生牛奶/巴氏杀菌牛奶

贝郡堡垒奶酪出现在19世纪，那时当地还有很多煤山和矿工，它是矿工、穷人和工人们常备的午餐。它是用残余的奶酪制作的，主要是马罗瓦勒奶酪，然后加入香料（比如胡椒、小茴香等）、白葡萄酒和黄油，有时候还会加入高度餐后酒。把所有材料混合在一起（混合物颜色为淡白色、淡绿色或灰白色）后，放置于陶罐中发酵。过一段时间后，贝郡堡垒奶酪就可以享用了。它带有油润感，气味强烈，口感强劲。



福尔马杰奶酪（**Fourmagée**）法国：诺曼底

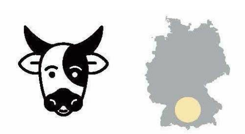


奶：生牛奶/巴氏杀菌牛奶

这款奶酪诞生于17世纪，是混合了剩余软奶酪和乳酸凝乳后经过揉制而成的。除此之外，还要在其中加入苹果气泡酒、香味调料和胡椒。在一个密封罐中密闭一段时间，开始发酵过程。几个月后，福尔马杰奶酪就可以食用了。它的颜色从淡黄色到灰白色过渡，释放出丰富的气味，口感强劲且有辛辣感。



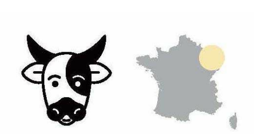
德国涂抹奶酪（**Kochkäse**）德国：巴登-符腾堡州，巴伐利亚州



奶：生牛奶/巴氏杀菌牛奶

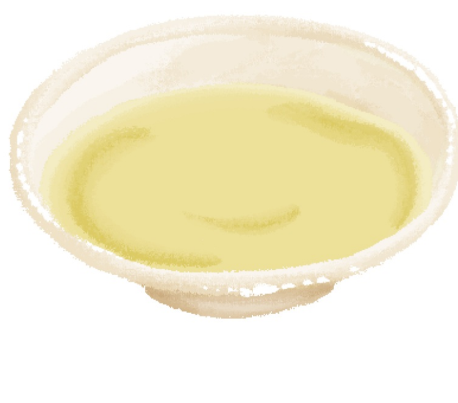
这款德国涂抹奶酪很容易让人想起法国的康库瓦约特奶酪。事实上，这句话也可以反着说。两者的制作方法完全一样，只是配方上的某些配料不同。从香气、质地和口感上讲，德国涂抹奶酪更为丰富，油脂感更强，带着轻微的酸味、黄油香和胡椒味，有时它也会带有辛辣味。

美让奶酪（**Mégin**）法国：大东部



奶：生牛奶/巴氏杀菌牛奶

这款奶酪还有其他几个名字，比如Fremgeye、Frem’gin和Guéyin。它通常被认为是法国洛林地区版的康库瓦约特奶酪，但事实上，二者还是有点区别的。它的原材料并非脱脂奶的凝乳，而是新鲜凝乳。它与白奶酪有些类似，凝乳被干燥后切成块，与胡椒面、盐和茴香一起搅拌，之后会被放在干燥处长达几个月。从窖藏状态取出时，美让奶酪有些辛辣，口感丰富，因加入了茴香而有点香料味。



科西嘉泥罐奶酪（**Pôt corse**）法国：科西嘉岛

p229-3

奶：生绵羊奶/巴氏杀菌绵羊奶

重量：罐装200克

科西嘉泥罐奶酪的做法与其他几种融化奶酪基本一样，唯一的区别是它的原料为绵羊奶。当地的多种剩余奶酪混合在一起搅拌，加入白葡萄酒、香料和当地特有的灌木——香料草。它那灰白色的质地易融化，带有黄油感。这是一款香气强劲的奶酪，带着牲畜棚的气息。入口后，它的味道丰富，释放出草本植物气息和香料味，有时还会有些辛辣。



11

加工奶酪

这种“假”奶酪是在奶液中添加酪乳、黄油、奶油和（或）其他香味料（香料、鲜草等）制成的。除了那些已经标识化的融化奶酪，根据每人的不同口味，融化奶酪的配方和做法也极其多样。

阿弗加皮图奶酪（**Afuega’l Pitu**）西班牙：阿斯图里亚斯



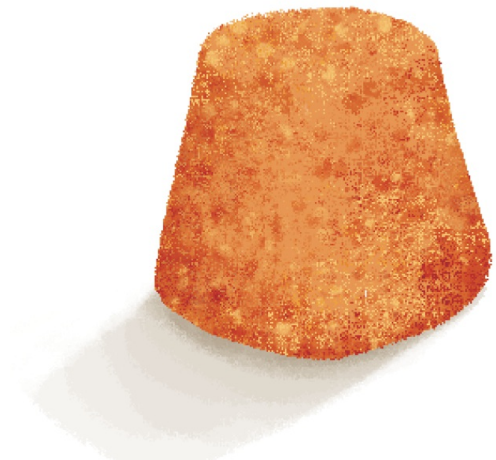
奶：生牛奶/巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：底部直径8—14厘米，厚度5—12厘米

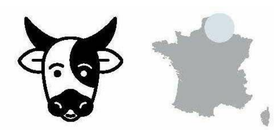
重量：200—600克

脂肪含量：28%

这款奶酪的颜色为奶油色或淡黄色（有时也会呈淡红色，因为加入了辣椒）。这款圆锥形奶酪有四种款式：白锥柱（atroncau blancu）、红锥柱（atroncau roxu）、白砥柱（trapu blancu）、红砥柱（trapu roxu）。由于淡红色的款式中加入了辣椒，无论是在嗅觉上还是在味觉上，都给它增加了辛辣感。它的质地易融化，有颗粒感。白色的款式则带着酸味，吃到最后时还会有些发涩。



阿韦讷小球奶酪（**Boulette d’Avesnes**）法国：上法兰西



奶：生牛奶/巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：底部直径6—9厘米，厚度8—10厘米

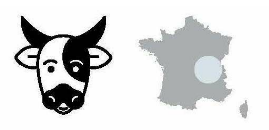
重量：150—300克

脂肪含量：24%

这款奶酪名不副实，说是小球，其实是圆锥形的，呈白色（较少）或红色（在帕布利卡辣椒粉中滚过）。阿韦讷小球奶酪始于18世纪末，是用酪乳或者马罗瓦勒奶酪块添加胡椒、龙蒿、欧芹和（或）丁香（根据不同配方）等制作而成的。闻起来，它释放出强烈的气味。经过浸泡发酵的香味草和香料使它口感强劲、辛辣、发涩，还带有苦味。



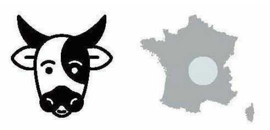
纺工脑花奶酪（**Cervelle de canut**）法国：奥弗涅-罗讷-阿尔卑斯



奶：生牛奶/巴氏杀菌牛奶

19世纪的里昂纺织工很穷困，通常用白奶酪来代替当时很流行但略微昂贵的羊脑来吃。这款“穷人的肉食”是把奶酪打碎，然后加上盐、花椒以及其他多种调味品和配菜（小韭菜、青葱、洋葱、大蒜、橄榄油、白葡萄酒、醋）制成的，所以这款奶酪的配方有很多种。它的特点是口感丰富、清爽、均衡，而且可涂抹。

奥弗涅加普隆奶酪（**Gaperon d’Auvergne**）法国：奥弗涅-罗讷-阿尔卑斯



奶：生牛奶/巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：底部直径5—10厘米，厚度5—9厘米

重量：250—500克

脂肪含量：24%

这款奶酪的名字源自奥弗涅土语gaspe或gape，意思是酪乳，所以它是由凝乳与酪乳加工而来的。这款奶酪淡白色带着颗粒感的表皮上有时会有几个淡黄色的斑点。象牙白色或白色的质地看上去更像是硬化的慕斯，带着胡椒黑点。凝乳沥水干燥后，加入胡椒、大蒜和盐即可。这款奶酪最宜在新鲜阶段（没有形成表皮）或熟成后（带表皮）品尝，根据熟成度不同，它的口感丰富且程度不一。



圣·约翰奶酪（**Jānu siers**）拉脱维亚



奶：生牛奶/巴氏杀菌牛奶

奶酪大小：直径8—30厘米，厚度4—6厘米

脂肪含量：24%

按照字面意思来翻译，这款奶酪的名字是“圣·约翰的奶酪”（西方夏至之日），可见，它与这个传统宗教节日有关。它的形状也是如此，其圆碟形象征着太阳。关于这款奶酪最早的文字记载是在16世纪末拉脱维亚首都里加耶稣会的史料中。它的制作过程从凝乳时加入黄油、奶油、鸡蛋、盐和葛缕子开始，然后加热，放入模具中成形。奶酪质地柔软、稠密，带有少许颗粒感。藏茴香籽被均匀地撒进奶酪，因此它的口感浓郁，主要是葛缕子带来的浓郁香味。

大波兰地区油炸奶酪（**Wielkopolski ser smażony**）波兰：卢布斯卡省



奶：生牛奶

脂肪含量：24%



这款奶酪是经过油炸制成的。制作工艺中要求：经过干燥的凝乳粉碎后加入不定量的黄油、盐和小茴香籽。这款奶酪的颜色可以呈奶油色或黄色。它的口感微酸，尤其是加入小茴香籽后，味道很丰富。

3

风土与地域

法国（布列塔尼和诺曼底）

法国（东北部）

法国（中东部）

法国（东南部）

法国（奥弗涅与西南部）

法国（中西部）

西班牙（北部）

西班牙（南部）与葡萄牙

意大利（北部）

意大利（中部）

意大利（南部）

英国与爱尔兰

比利时、荷兰与德国

丹麦、瑞典、拉脱维亚与立陶宛

瑞士、奥地利与斯洛文尼亚

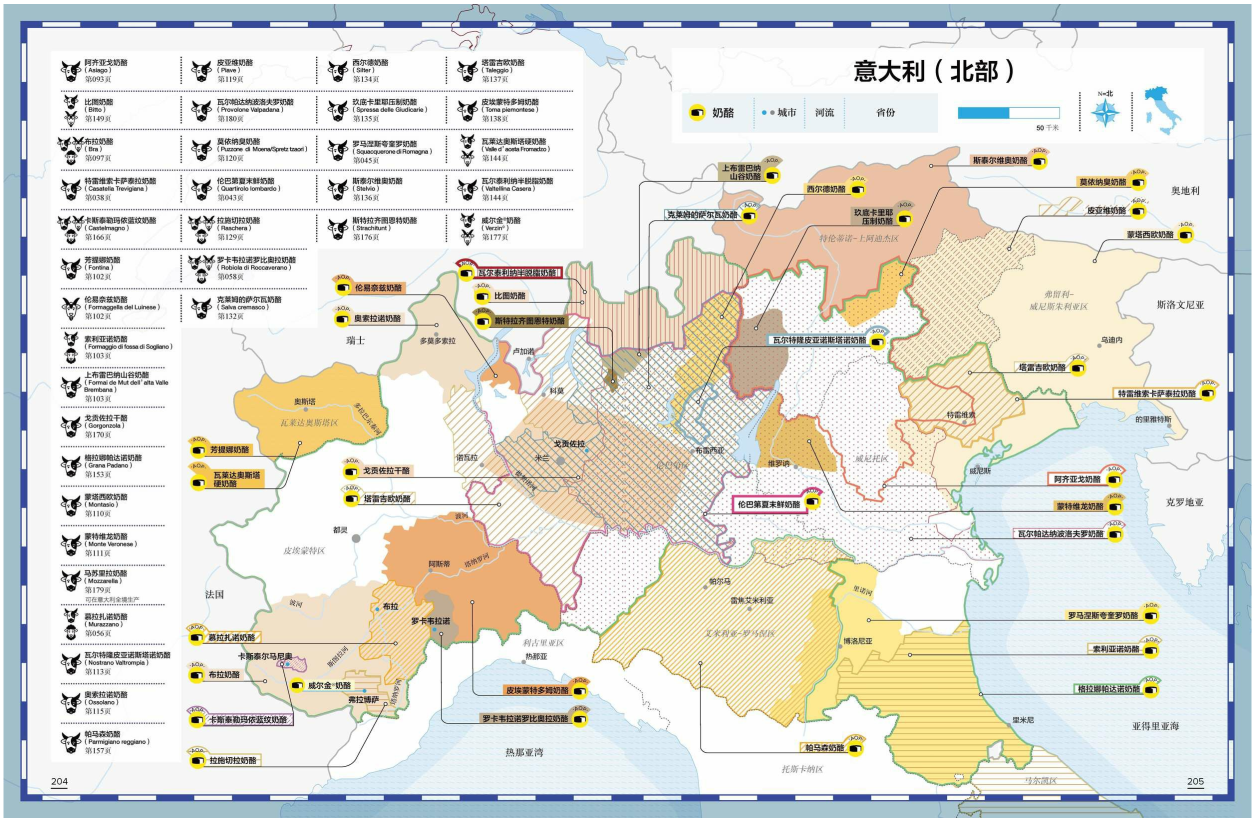
波兰、捷克共和国、斯洛伐克与罗马尼亚

希腊与塞浦路斯

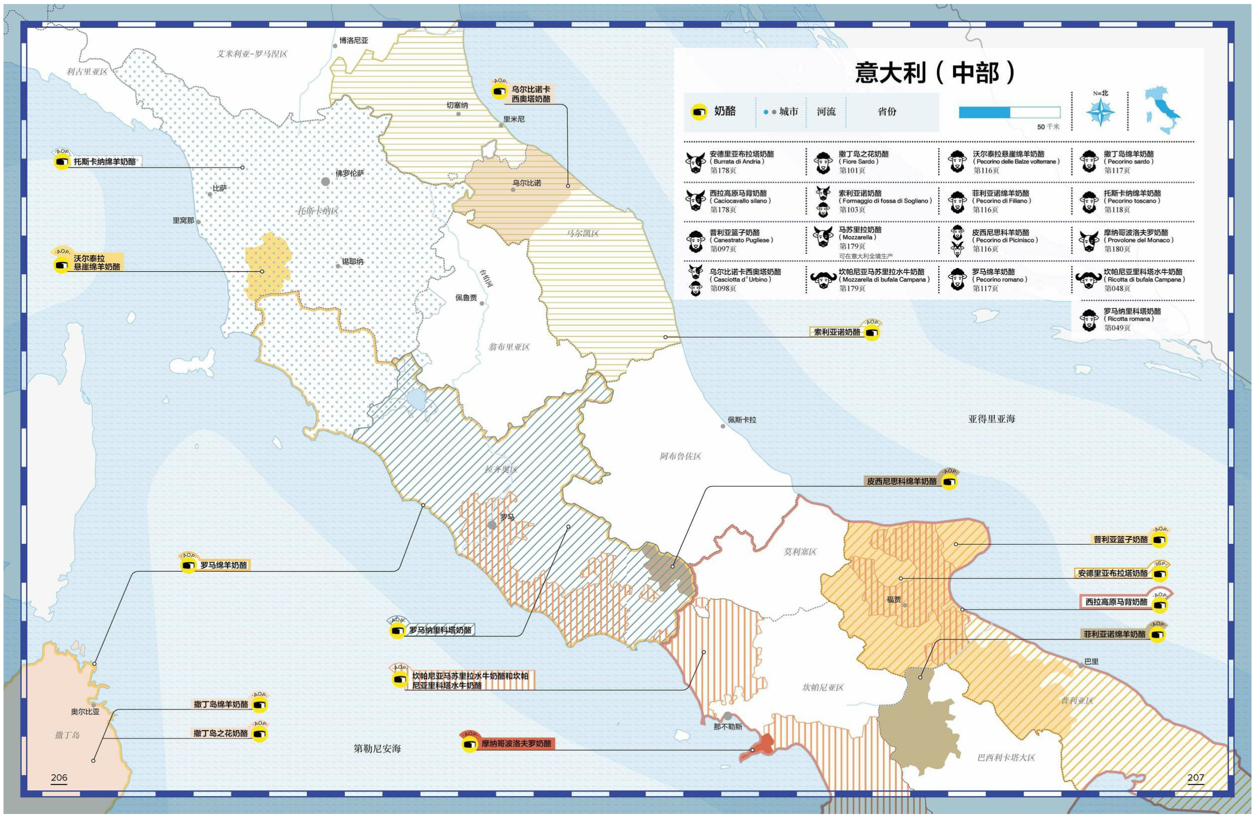
美国与加拿大

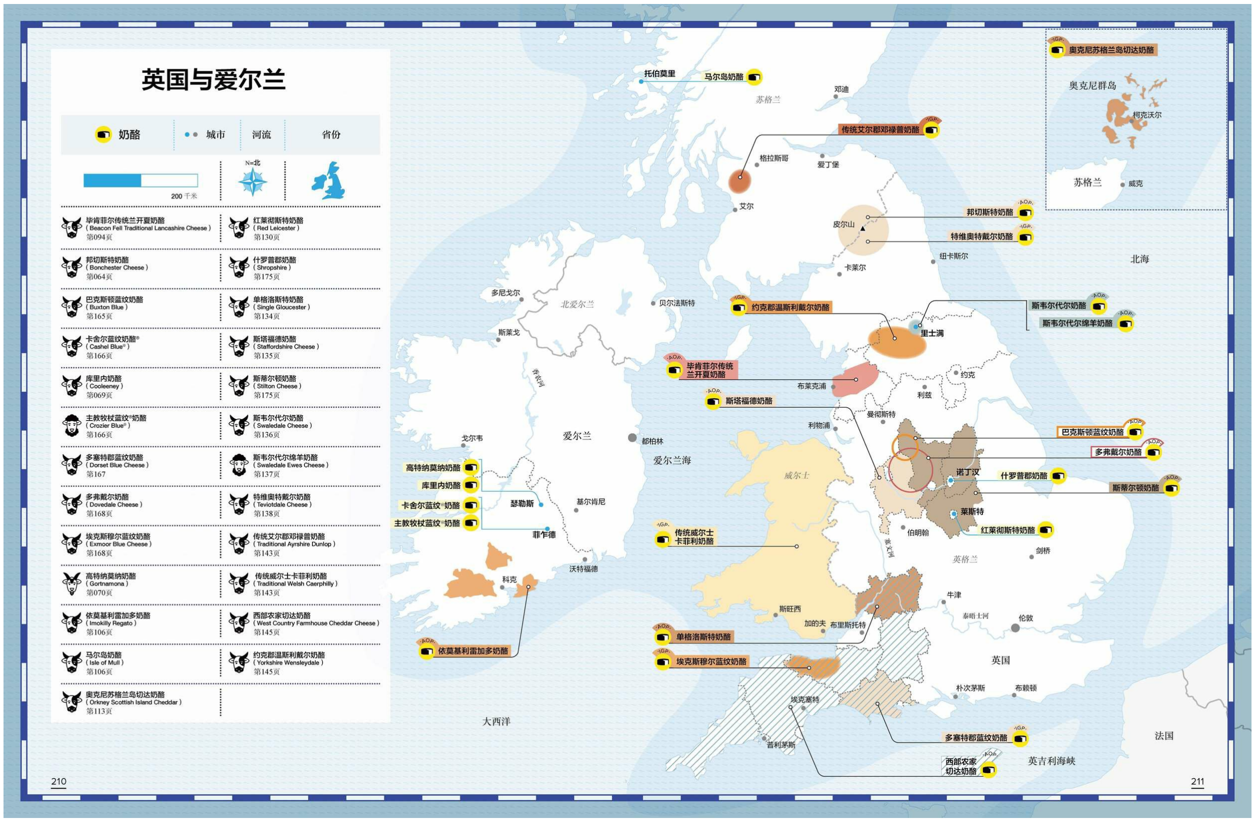
美国与加拿大（续）

澳大利亚与新西兰

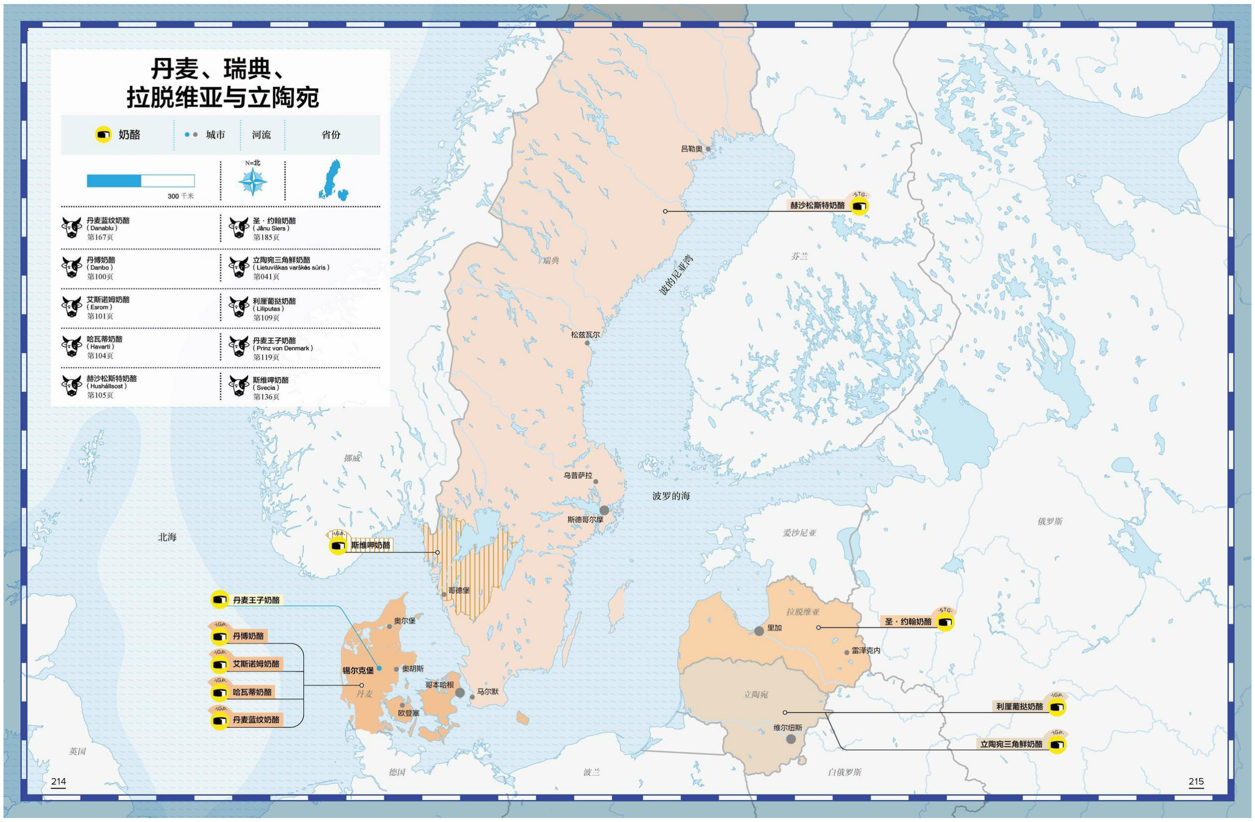


意大利（北部）
奶酪
城市
河流
省份
50 千米
北
阿齐亚戈奶酪 (Asiago) 第093页
皮亚维奶酪 (Piave) 第119页
西尔德奶酪 (Silter) 第134页
塔雷吉欧奶酪 (Taleggio) 第137页
比图奶酪 (Bitto) 第149页
瓦尔帕达纳波洛夫罗奶酪 (Provolone Valpadana) 第180页
玖底卡里耶压制奶酪 (Spressa delle Giudicarie) 第135页
皮埃蒙特多姆奶酪 (Toma piemontese) 第138页
布拉奶酪 (Bra) 第097页
莫依纳臭奶酪 (Puzzone di Moena/Spretz tzaori) 第120页
罗马涅斯夸奎罗奶酪 (Squacquerone di Romagna) 第045页
瓦莱达奥斯塔硬奶酪 (Valle d'aosta Fromadzo) 第144页
特雷维索卡萨泰拉奶酪 (Casatella Trevigiana) 第038页
伦巴第夏末鲜奶酪 (Quartirolo lombardo) 第043页
斯泰尔维奥奶酪 (Stelvio) 第136页
瓦尔泰利纳半脱脂奶酪 (Valtellina Casera) 第144页
卡斯泰勒玛侬蓝纹奶酪 (Castelmagno) 第166页
拉施切拉奶酪 (Raschera) 第129页
斯特拉齐图恩特奶酪 (Strachitunt) 第176页
威尔金®奶酪 (Verzin®) 第177页
芳提娜奶酪 (Fontina) 第102页
罗卡韦拉诺罗比奥拉奶酪 (Robiola di Roccaverano) 第058页
伦易奈兹奶酪 (Formaggella del Luinese) 第102页
克莱姆的萨尔瓦奶酪 (Salva cremasco) 第132页
索利亚诺奶酪 (Formaggio di fossa di Sogliano) 第103页
上布雷巴纳山谷奶酪 (Formai de Mut dell'alta Valle Brembana) 第103页
戈贡佐拉干酪 (Gorgonzola) 第170页
格拉娜帕达诺奶酪 (Grana Padano) 第153页
蒙塔西欧奶酪 (Montasio) 第110页
蒙特维龙奶酪 (Monte Veronese) 第111页
马苏里拉奶酪 (Mozzarella) 第179页 可在意大利全境生产
慕拉扎诺奶酪 (Murazzano) 第056页
瓦尔特隆皮亚诺斯塔诺奶酪 (Nostrano Valtrompia) 第113页
奥索拉诺奶酪 (Ossolano) 第115页
帕马森奶酪 (Parmigiano reggiano) 第157页
瑞士
奥地利
斯洛文尼亚
克罗地亚
法国
瓦莱达奥斯塔区
皮埃蒙特区
利古里亚区
艾米利亚-罗马涅区
威尼托区
弗留利-威尼斯朱利亚区
特伦蒂诺-上阿迪杰区
托斯卡纳区
奥斯塔
都灵
米兰
布雷西亚
维罗纳
威尼斯
特雷维索
乌迪内
的里雅斯特
帕尔马
雷焦艾米利亚
博洛尼亚
里米尼
热那亚
阿斯蒂
热那亚湾
亚得里亚海
波河

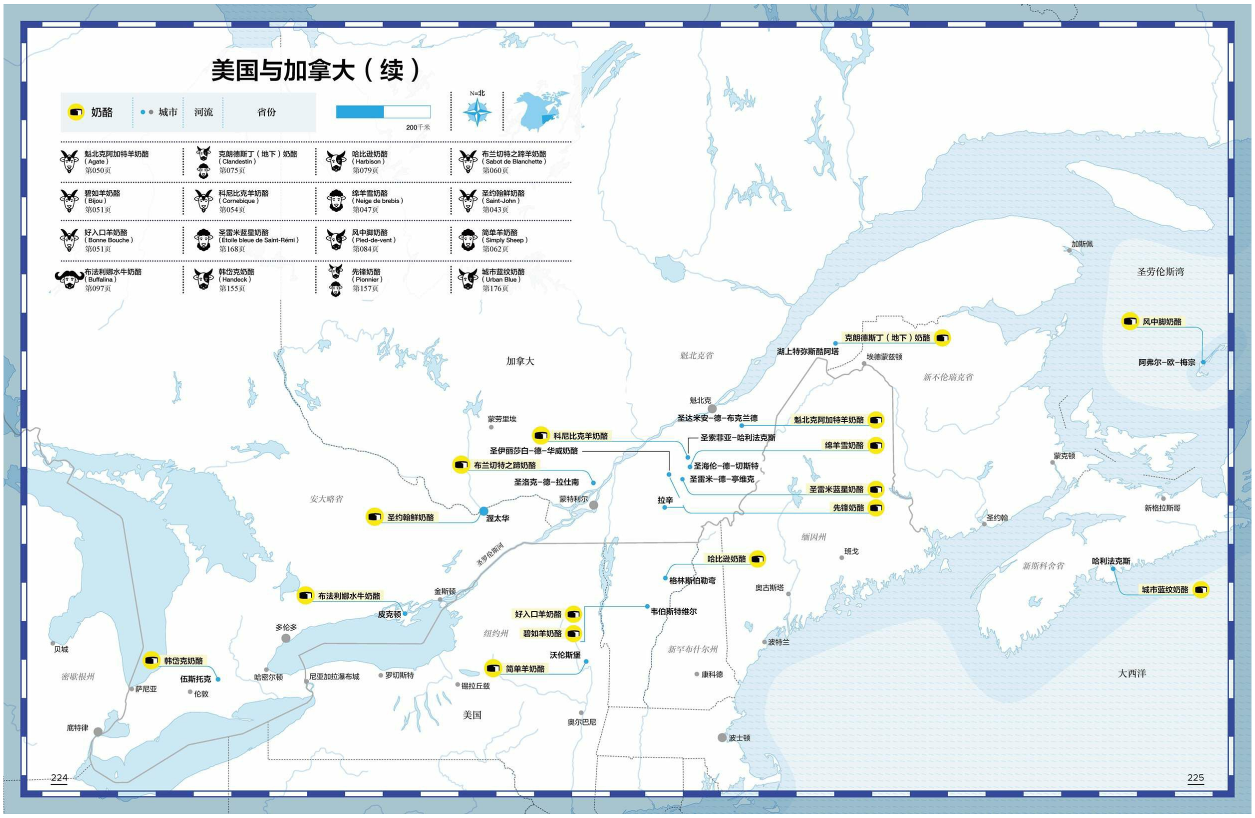

意大利（中部）
奶酪
城市
河流
省份
50 千米
N=北
安德里亚布拉塔奶酪
（Burrata di Andria）
第178页
撒丁岛之花奶酪
（Fiore Sardo）
第101页
沃尔泰拉悬崖绵羊奶酪
（Pecorino delle Balze volterrane）
第116页
撒丁岛绵羊奶酪
（Pecorino sardo）
第117页
西拉高原马背奶酪
（Caciocavallo silano）
第178页
索利亚诺奶酪
（Formaggio di fossa di Sogliano）
第103页
菲利亚诺绵羊奶酪
（Pecorino di Filiano）
第116页
托斯卡纳绵羊奶酪
（Pecorino toscano）
第118页
普利亚篮子奶酪
（Canestrato Pugliese）
第097页
马苏里拉奶酪
（Mozzarella）
第179页
可在意大利全境生产
皮西尼思科羊奶酪
（Pecorino di Picinisco）
第116页
摩纳哥波洛夫罗奶酪
（Provolone del Monaco）
第180页
乌尔比诺卡西奥塔奶酪
（Casciotta d'Urbino）
第098页
坎帕尼亚马苏里拉水牛奶酪
（Mozzarella di bufala Campana）
第179页
罗马绵羊奶酪
（Pecorino romano）
第117页
坎帕尼亚里科塔水牛奶酪
（Ricotta di bufala Campana）
第048页
罗马纳里科塔奶酪
（Ricotta romana）
第049页
艾米利亚-罗马涅区
利古里亚区
博洛尼亚
乌尔比诺卡西奥塔奶酪
切塞纳
里米尼
托斯卡纳绵羊奶酪
佛罗伦萨
比萨
圣马力诺
里窝那
托斯卡纳区
马尔凯区
沃尔泰拉悬崖绵羊奶酪
锡耶纳
佩鲁贾
台伯河
翁布里亚区
索利亚诺奶酪
佩斯卡拉
亚得里亚海
阿布鲁佐区
拉齐奥区
皮西尼思科羊奶酪
罗马
莫利塞区
普利亚篮子奶酪
安德里亚布拉塔奶酪
福贾
西拉高原马背奶酪
罗马绵羊奶酪
罗马纳里科塔奶酪
菲利亚诺绵羊奶酪
坎帕尼亚马苏里拉水牛奶酪和坎帕尼亚里科塔水牛奶酪
巴里
奥尔比亚
撒丁岛绵羊奶酪
坎帕尼亚区
撒丁岛
撒丁岛之花奶酪
第勒尼安海
那不勒斯
摩纳哥波洛夫罗奶酪
普利亚区
巴西利卡塔大区


英国与爱尔兰
奶酪
城市
河流
省份
200 千米
N=北
毕肯菲尔传统兰开夏奶酪（Beacon Fell Traditional Lancashire Cheese）第094页
红莱彻斯特奶酪（Red Leicester）第130页
邦切斯特奶酪（Bonchester Cheese）第064页
什罗普郡奶酪（Shropshire）第175页
巴克斯顿蓝纹奶酪（Buxton Blue）第165页
单格洛斯特奶酪（Single Gloucester）第134页
卡舍尔蓝纹奶酪®（Cashel Blue®）第166页
斯塔福德奶酪（Staffordshire Cheese）第135页
库里内奶酪（Cooleeney）第069页
斯蒂尔顿奶酪（Stilton Cheese）第175页
主教牧杖蓝纹®奶酪（Crozier Blue®）第166页
斯韦尔代尔奶酪（Swaledale Cheese）第136页
多塞特郡蓝纹奶酪（Dorset Blue Cheese）第167
斯韦尔代尔绵羊奶酪（Swaledale Ewes Cheese）第137页
多弗戴尔奶酪（Dovedale Cheese）第168页
特维奥特戴尔奶酪（Teviotdale Cheese）第138页
埃克斯穆尔蓝纹奶酪（Exmoor Blue Cheese）第168页
传统艾尔郡邓禄普奶酪（Traditional Ayrshire Dunlop）第143页
高特纳莫纳奶酪（Gortnamona）第070页
传统威尔士卡菲利奶酪（Traditional Welsh Caerphilly）第143页
依莫基利雷加多奶酪（Imokilly Regato）第106页
西部农家切达奶酪（West Country Farmhouse Cheddar Cheese）第145页
马尔岛奶酪（Isle of Mull）第106页
约克郡温斯利戴尔奶酪（Yorkshire Wensleydale）第145页
奥克尼苏格兰岛切达奶酪（Orkney Scottish Island Cheddar）第113页
托伯莫里
马尔岛奶酪
苏格兰
邓迪
传统艾尔郡邓禄普奶酪
格拉斯哥
爱丁堡
艾尔
皮尔山
邦切斯特奶酪
特维奥特戴尔奶酪
卡莱尔
纽卡斯尔
北海
奥克尼苏格兰岛切达奶酪
奥克尼群岛
柯克沃尔
苏格兰
威克
多尼戈尔
北爱尔兰
贝尔法斯特
斯莱戈
约克郡温斯利戴尔奶酪
斯韦尔代尔奶酪
斯韦尔代尔绵羊奶酪
里士满
毕肯菲尔传统兰开夏奶酪
布莱克浦
约克
利兹
斯塔福德奶酪
曼彻斯特
利物浦
爱尔兰
都柏林
爱尔兰海
戈尔韦
巴克斯顿蓝纹奶酪
多弗戴尔奶酪
高特纳莫纳奶酪
库里内奶酪
卡舍尔蓝纹奶酪
主教牧杖蓝纹奶酪
瑟勒斯
菲乍德
基尔肯尼
诺丁汉
什罗普郡奶酪
斯蒂尔顿奶酪
莱斯特
红莱彻斯特奶酪
威尔士
传统威尔士卡菲利奶酪
伯明翰
沃特福德
科克
英格兰
剑桥
牛津
泰晤士河
斯旺西
加的夫
布里斯托特
伦敦
单格洛斯特奶酪
埃克斯穆尔蓝纹奶酪
依莫基利雷加多奶酪
英国
大西洋
埃克塞特
朴次茅斯
布赖顿
普利茅斯
多塞特郡蓝纹奶酪
西部农家切达奶酪
英吉利海峡
法国


比利时、荷兰与德国
奶酪
城市
河流
省份
200 千米
N=北
阿尔高高山奶酪 (Allgäuer Bergkäse) 第146页
黑森州手工奶酪奶酪 (Hessischer Handkäse) 第047页
阿尔高埃曼塔尔奶酪 (Allgäuer Emmentaler) 第147页
荷兰山羊奶酪 (Hollandse Geitenkaas) 第105页
阿尔高阿尔卑斯山奶酪 (Allgäuer Sennalpkäse) 第147页
荷尔斯泰因蒂尔西特奶酪 (Holsteiner Tilsiter) 第105页
阿尔高威士拉可奶酪 (Allgäuer Weisslacker) 第074页
康特卡斯奶酪 (Kanterkaas) 第107页
阿尔滕堡奶酪 (Altenburger Ziegenkäse) 第064页
德国涂抹奶酪 (Kochkäse) 第183页
农夫莱顿茴香奶酪 (Boeren-Leidse met sleutels) 第096页
尼海姆奶酪 (Nieheimer Käse) 第048页
荷兰埃德姆奶酪 (Edam Holland) 第101页
北荷兰埃丹莫奶酪 (Noord-Hollandse Edammer) 第112页
荷兰豪达奶酪 (Gouda Holland) 第104页
北荷兰豪达奶酪 (Noord-Hollandse Gouda) 第112页
格雷文布洛克奶酪 (Grevenbroecker) 第170页
奥登瓦尔德早餐奶酪 (Odenwälder Frühstückskäse) 第083页
爱尔维奶酪 (Herve) 第079页
丹麦
北海
大不列颠王国
波兰
德国
荷兰
比利时
法国
捷克
奥地利
瑞士
斯洛伐克
匈牙利
荷尔斯泰因蒂尔西特奶酪
康特卡斯奶酪
北荷兰埃丹莫奶酪
北荷兰豪达奶酪
荷兰山羊奶酪
荷兰埃德姆奶酪
荷兰豪达奶酪
农夫莱顿茴香奶酪
格雷文布洛克奶酪
尼海姆奶酪
爱尔维奶酪
阿尔滕堡奶酪
黑森州手工奶酪
奥登瓦尔德早餐奶酪
德国涂抹奶酪
阿尔高高山奶酪
阿尔高埃曼塔尔奶酪
阿尔高阿尔卑斯山奶酪
阿尔高威士拉可奶酪
基尔
石勒苏益格-荷尔斯泰因州
汉堡
吕伐登
格罗宁根
弗里斯兰省
不来梅
北荷兰省
埃丹
阿姆斯特丹
海牙
莱顿
豪达
南荷兰省
汉诺威
柏林
尼海姆
北莱茵-威斯特法伦州
萨克森-安哈特州
莱比锡
格拉
萨克森州
图林根州
黑森州
科隆
列日
埃因霍芬
安特卫普
布鲁日
根特
哈舍尔
布鲁塞尔
法兰克福
美因茨
曼海姆
巴伐利亚州
雷根斯堡
斯图加特
巴登-符腾堡州
乌尔姆
慕尼黑



丹麦、瑞典、
拉脱维亚与立陶宛
奶酪
城市
河流
省份
N=北
300 千米
丹麦蓝纹奶酪
（Danablu）
第167页
圣·约翰奶酪
（Jāņu Siers）
第185页
丹博奶酪
（Danbo）
第100页
立陶宛三角鲜奶酪
（Lietuviškas varškės sūris）
第041页
艾斯诺姆奶酪
（Esrom）
第101页
利厘葡挞奶酪
（Liliputas）
第109页
哈瓦蒂奶酪
（Havarti）
第104页
丹麦王子奶酪
（Prinz von Denmark）
第119页
赫沙松斯特奶酪
（Hushållsost）
第105页
斯维呷奶酪
（Svecia）
第136页
吕勒奥
赫沙松斯特奶酪
瑞典
芬兰
波的尼亚湾
松兹瓦尔
挪威
乌普萨拉
斯德哥尔摩
波罗的海
北海
斯维呷奶酪
哥德堡
爱沙尼亚
俄罗斯
丹麦王子奶酪
奥尔堡
丹博奶酪
艾斯诺姆奶酪
锡尔克堡
奥胡斯
哈瓦蒂奶酪
丹麦
哥本哈根
马尔默
欧登塞
丹麦蓝纹奶酪
拉脱维亚
里加
圣·约翰奶酪
雷泽克内
立陶宛
维尔纽斯
利厘葡挞奶酪
立陶宛三角鲜奶酪
英国
德国
波兰
白俄罗斯



美国与加拿大（续）
奶酪
城市
河流
省份
200千米
N=北
魁北克阿加特羊奶酪（Agate）第050页
克朗德斯丁（地下）奶酪（Clandestin）第075页
哈比逊奶酪（Harbison）第079页
布兰切特之蹄羊奶酪（Sabot de Blanchette）第060页
碧如羊奶酪（Bijou）第051页
科尼比克羊奶酪（Cornebique）第054页
绵羊雪奶酪（Neige de brebis）第047页
圣约翰鲜奶酪（Saint-John）第043页
好入口羊奶酪（Bonne Bouche）第051页
圣雷米蓝星奶酪（Étoile bleue de Saint-Rémi）第168页
风中脚奶酪（Pied-de-vent）第084页
简单羊奶酪（Simply Sheep）第062页
布法利娜水牛奶酪（Buffalina）第097页
韩岱克奶酪（Handeck）第155页
先锋奶酪（Pionnier）第157页
城市蓝纹奶酪（Urban Blue）第176页
加拿大
魁北克省
安大略省
新不伦瑞克省
新斯科舍省
缅因州
纽约州
新罕布什尔州
密歇根州
美国
圣劳伦斯湾
大西洋
圣罗伦斯河
克朗德斯丁（地下）奶酪
湖上特弥斯酷阿塔
埃德蒙兹顿
魁北克
圣达米安-德-布克兰德
魁北克阿加特羊奶酪
科尼比克羊奶酪
圣索菲亚-哈利法克斯
绵羊雪奶酪
圣伊丽莎白-德-华威奶酪
圣海伦-德-切斯特
布兰切特之蹄奶酪
圣洛克-德-拉仕南
圣雷米-德-亭维克
圣雷米蓝星奶酪
蒙芳里埃
蒙特利尔
拉辛
先锋奶酪
圣约翰鲜奶酪
渥太华
哈比逊奶酪
格林斯伯勒弯
班戈
奥古斯塔
波特兰
康科德
波士顿
好入口羊奶酪
碧如羊奶酪
韦伯斯特维尔
沃伦斯堡
简单羊奶酪
奥尔巴尼
锡拉丘兹
罗切斯特
金斯顿
布法利娜水牛奶酪
皮克顿
多伦多
哈密尔顿
尼亚加拉瀑布城
韩岱克奶酪
伍斯托克
伦敦
萨尼亚
贝城
底特律
加斯佩
风中脚奶酪
阿弗尔-欧-梅宗
蒙克顿
圣约翰
新格拉斯哥
哈利法克斯
城市蓝纹奶酪

澳大利亚与新西兰



布里吉德泉羊奶酪（Brigid's Well）第052页	地平线奶酪（Horizon）第071页	纯山羊鲜奶酪（Pure Goat Curd）第042页	日出平原奶酪（Sunrise Plains）第088页
塞立德温羊奶酪（Ceridwen）第052页	国王河金奶酪（King River Gold）第080页	派恩加纳奶酪（Pyengana）第120页	蓝色维纳斯奶酪（Venus Blue）第177页
金指南针奶酪（Compass Gold）第076页	米拉瓦蓝纹奶酪（Milawa Blue）第172页	席勒之选奶酪（Shearer's Choice）第087页	帝王花奶酪（Waratah）第091页
海迪奶酪（Heidi）第155页	橡树蓝纹奶酪（Oak Blue）第172页	澳大利亚丝绸鲜奶酪（Silk）第044页	乌拉梅薄雾奶酪（Woolamai Mist）第073页

阿罗哈富饶平原奶酪（Aroha Rich Plain）第092页	巴恩茅屋奶酪（Cheese Barn Cottage Cheese）第038页	考皮罗奶酪（Kau Piro）第080页	温莎蓝纹奶酪（Windsor Blue）第177页
小孩比利奶酪（Billy the Kid）第095页	卓越蓝纹奶酪（Distinction Blue）第167页	沃尔甘诺奶酪（Volcano）第073页	
黑绵羊奶酪（Black Sheep）第096页	金色银河奶酪（Galactic Gold）第078页	万嘉贝卡奶酪（Wangapeka）第144页	

4

品鉴

味道从哪里来？

奶酪的香气和香味

餐食搭配

奶酪拼盘

经典奶酪、新颖奶酪各三种

经典奶酪、新颖奶酪各五种

经典奶酪、新颖奶酪各七种

包装奶酪

味道从哪里来？

奶酪的口感和气味主要由其熟成阶段时产生的细菌群、霉菌群和酵母群主导。每一种微生物群都是独一无二的，相互之间或协同合作或彼此竞争。通常，由熟成师来保证这三种微生物与原材料之间和谐共生。

1 细菌群

它们存在于奶液中，但是也可以在制作奶酪的过程中由人工加入种群。在奶酪的世界，有三类种群：乳酸菌、丙酸细菌和表面细菌。

2 霉菌群

毫无疑问，霉菌群是奶酪世界中最广为人知的。霉菌群经常令人感到恐惧，因为它们传递的都是腐烂、病症、传染等负面信息。事实上对于生物来讲，它们起到了关键的作用。奶酪是一种活性物质，霉菌群是不可或缺的。

3 酵母群

酵母是一种单细胞真菌，它会让一些产品产生发酵反应，比如葡萄酒、啤酒、面包和奶酪。不同的食材根据使用的酵母不同，发酵反应也不同。这需要奶酪匠熟练地掌握发酵工艺，并引导它们达到最终目标。

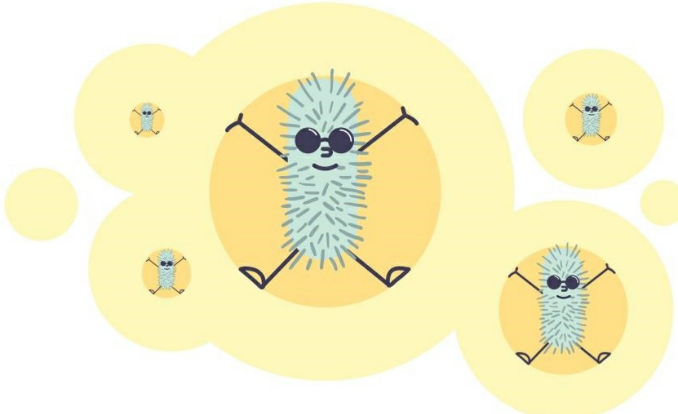
1 细菌群

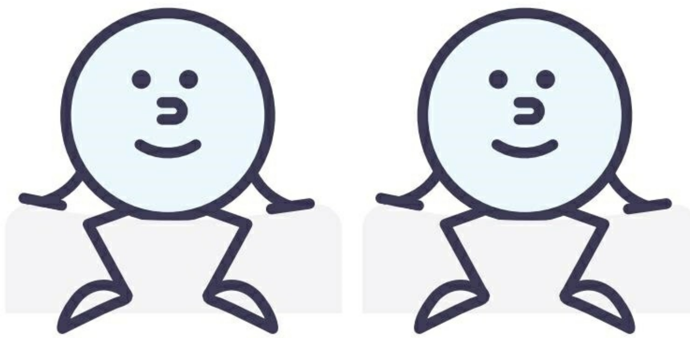
假使一种细菌在某一种奶酪上被认为是优质的保证，但很有可能对另一种奶酪来说，它就是缺陷。这完全取决于相应的奶酪家族。举例来说，扩展短杆菌（Brevibacterium Linens）会给某些奶酪带来橙红色，比如利瓦罗奶酪或埃普瓦斯奶酪。请注意，如果这个菌种出现在其他家族的奶酪上，就很有可能造成产品缺陷。另外，还有一种一旦出现就表明是某种缺陷的表面细菌——荧光假单胞菌（Pseudomonas Fluorescens），它经常会因制作过程中的用水而令奶酪感染，同时也会给奶酪带来荧光黄色的光泽和很酸的口感。另外要注意的是深红沙雷氏菌（Serratia Rubideae），它会给奶酪带来粉红色调，会令奶酪闻起来有种红菜头的香味。但一定要小心，入口后会有因为细菌而引起的一种特别不舒服的苦味和轻微的辛辣感！

乳酸菌

它们有助于乳酸发酵，也就是将乳糖转化为乳酸。乳酸菌的功效是将奶液和凝乳乳酸化，形成口感，并让奶酪形成一种质地。它们在奶液凝固和熟成的过程中发挥作用，有助于纹路奶酪形成开口，释放出二氧

化碳。





表面细菌

这一类细菌只在表面生成，它们需要有氧环境和一定的盐分。它们有助于蛋白质水解（一种有助于软化奶酪的化学现象）和脂肪分解（生物学表现，导致奶酪形成表皮下的黄油质，特别是软质自然皮奶酪和软质洗皮奶酪这两个奶酪品种）。

丙酸细菌

这是一种厌氧微生物，它们只能在没有氧气的情况下生长。这些细菌将乳糖转化为丙酸和乙酸，这两种酸能够帮助奶酪形成香气。在埃曼塔尔奶酪这类硬皮压制奶酪中，形成的孔洞和释放出的二氧化碳，都要归功于这些细菌。但不要把这类奶酪与瑞士格鲁耶尔奶酪或法国格鲁耶尔奶酪混淆，后者没有孔洞（但有更丰富的味道）。

有关乳清的一点说明

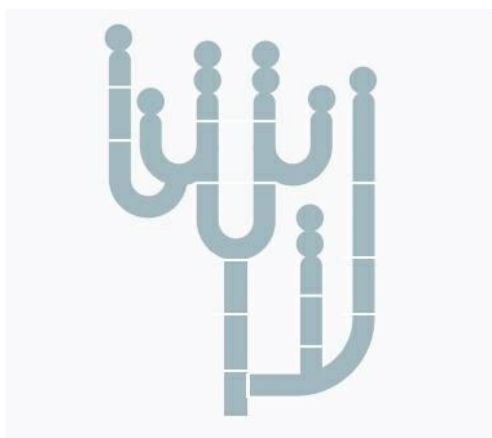
乳清是由每个农庄特有的细菌形成的，有特定的微生物生态系统，因此每家农庄的乳清都不同。

2 霉菌群

霉菌是一种微小的真菌，化学反应可以改变它的生长环境。在奶酪的世界，霉菌可以改变凝乳块的味道、质地和颜色。它们的数量成千上万，但不是所有的霉菌都可食用。对于某些奶酪而言，霉菌是其“DNA”的一部分，可以通过霉菌群轻而易举地识别它们。通常，由奶酪匠在凝乳中加入霉菌，而熟成师则要在储藏窖中创造利于霉菌的生长环境，同时还要将它们与那些不希望出现的霉菌分离出来。霉菌种类繁多，在奶酪的领域，主要可分为四大类。

Penicillium
Roqueforti
娄地青霉菌（浓味青霉）

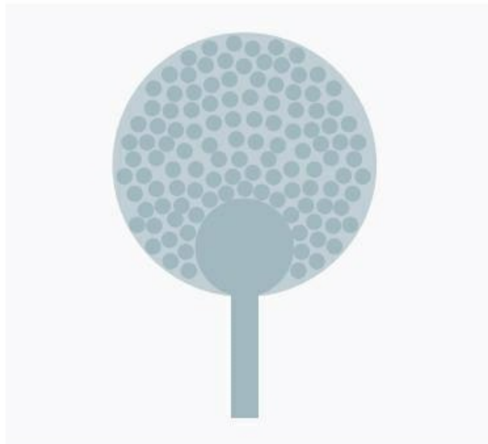
这是洛克福蓝纹奶酪和大部分纹路奶酪中最有代表性的菌种。它的颜色在蓝灰色和淡灰色之间。当它有机会生长时，会形成一小撮绒毛和菌灰。用显微镜观察可以发现，它的外形犹如一根长毛顶着扇形排列的酒瓶。它在纹路奶酪的口感和质地形成过程中起着关键作用。



Penicillium
Camemberti
卡曼贝尔青霉菌

如果卡蒙贝尔奶酪或布里奶酪的表皮是白色的，这就要感谢卡曼贝

尔青霉菌！这是一种白色霉菌，带着蓝色光泽，但随着时间推移，它的颜色会越来越深。当它在表面生长时，卡曼贝尔青霉菌的外形是羊毛纤维感的绒毛，会给奶酪带来一种微咸的口感和乳酸香。如果熟成期更长的话，它就会带来灌木丛和蘑菇的气息。



Mucor

毛霉菌

　　它的外号叫“猫毛”，因为这种霉菌看上去是很长的灰色、黑色或白色细丝。它生长在奶酪表面，虽然并无害处，但它会导致某些奶酪表皮迅速变质。通常奶酪或奶油销售商们会控制它是否需要生成。它的出现会带来灌木丛味和榛子香。

Sporendonema

Casei

干酪乳杆菌

这种霉菌主要是在块头较大的奶酪中出现，比如康塔尔奶酪或萨莱斯奶酪，此类奶酪表皮上的细小红点就是它们。干酪乳杆菌给奶酪带来口感特点和酸度。在其他类似的多姆奶酪表面上，也可以找到它们。其颜色是鲜亮的砖红色。用显微镜观察会发现，它的外形像长纤维的神经。

霉菌与缺陷

与细菌群一样，在某一种类奶酪上表现正常的霉菌或许在别的奶酪上就是品质缺陷。比如说毛霉菌很受圣耐克泰尔奶酪欢迎，但是对那些自然皮的奶酪而言，比如布里尼圣皮埃尔山羊奶酪，它就不受欢迎。奶酪商们称它为“猫毛”。要消灭它们，只需用手简单地搓一下奶酪表皮就可以了。同样，如果卡曼贝尔青霉菌和它的小伙伴白地霉（Geotrichum Candidum）在奶酪表皮繁殖太迅猛的话，就会有被称为“癞蛤蟆皮”的问题。这就是缺陷，因为奶酪会变得过酸，且质地也会变得过于像奶油质。



3 酵母群

在奶酪世界碰见的酵母，其名字貌似通常都很野蛮，但实际的功效还是相对简单的。

德巴利氏酵母

Debaryomyces

在奶液和奶酪中自然存在。德巴利氏酵母群可以使凝乳不那么酸，因为它们喜欢乳糖和乳酸。它们对奶酪质地的形成也有作用，同时辅助（或限制）它们的表亲——霉菌和细菌在奶酪熟成阶段更好地生成。



克鲁维酵母菌

Kluyveromices

它们的作用更多是在口感方面，或者说它们释放了自然口感——从某种意义上是这样。

念珠菌

Candida

它们在我们人类的肠道中自然存在，如果数量不多，它们是有助于消化的。在奶酪制作的过程中，它们的作用是让奶酪熟成并帮助奶酪不那么酸。



白地霉

Geotrichum Candidum

很长一段时间，它都被认为是霉菌类的微生物，现在被列为酵母类。白地霉有助于奶酪表皮的形成并为奶酪带来香味（包括在品尝食物中触摸的手感、味觉和嗅觉）。这是一种生长迅速的霉菌，可以降低凝乳的酸度并抑制毛霉菌的生长。白地霉也会在纹路奶酪、软质洗皮奶

酪、软质花皮奶酪和硬质未熟奶酪等奶酪中繁殖。

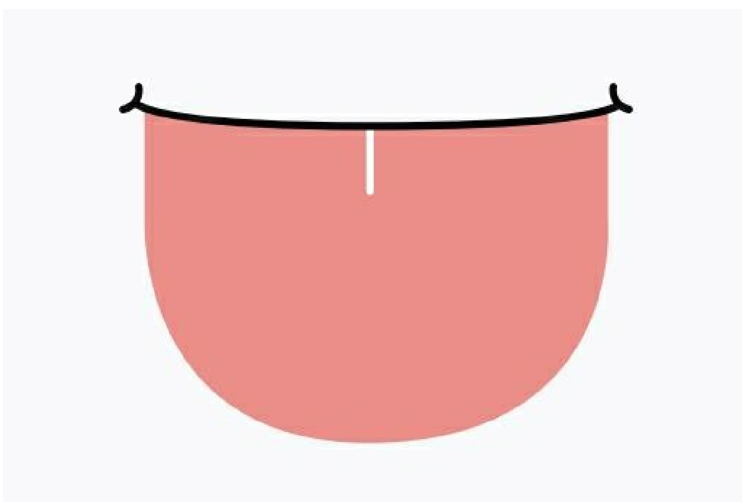
使用哪种发酵方式？

与乳酸类细菌联手，酵母有助于发酵，也有助于食物的保存。在奶酪世界，有三种发酵方式。



乳酸发酵

奶液中的糖分（乳糖）被转化为乳酸。



丙酸发酵

口感、孔洞和硬质成熟奶酪的质地（孔泰奶酪、埃曼塔尔奶酪、博

福尔奶酪等）都是源自这种发酵方式。

丁酸发酵

　　当这种发酵情况出现时一定会产生缺陷，因为丁酸发酵会给奶酪或黄油带来哈喇味。